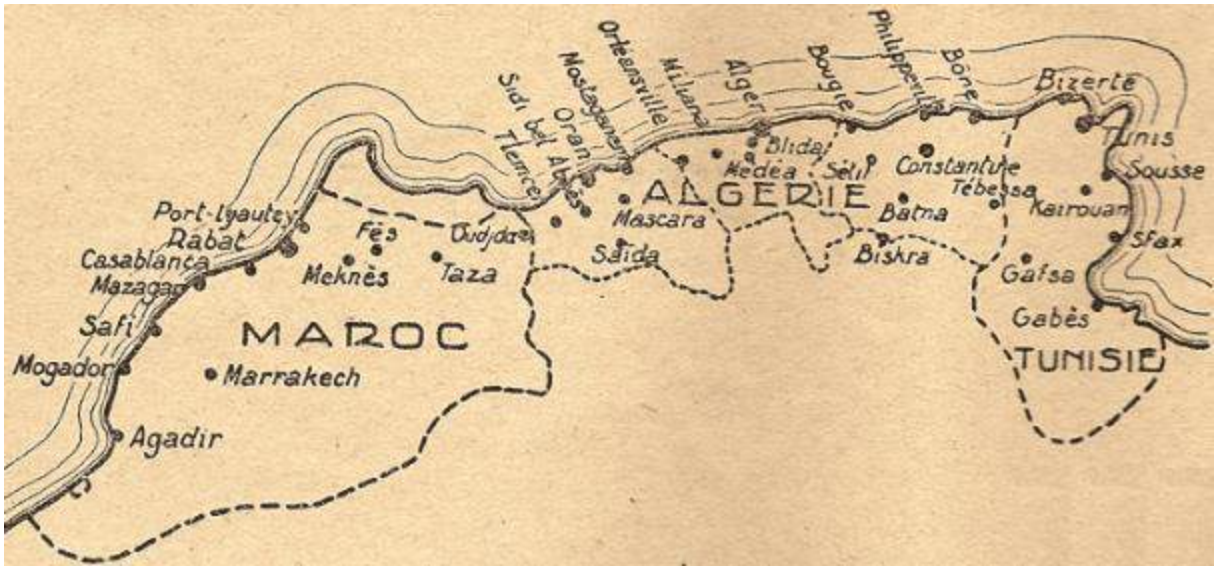
Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs Noël 2025



© Groupe Facebook - Pour les fans de la Cuisine des PN/ KCB /

Lorsqu'une civilisation s'éteint, il reste habituellement, pour s'en souvenir, des ruines.

Pour nous, les ruines sont arrivées après, après que du haut d'un balcon on ait prononcé notre sentence d'adieu à un pays qui nous a vu naître et grandir.

Sans polémique aucune, il nous reste plus que notre joie de vivre, notre bagou, notre esbroufe et notre "bouffe".

Le groupe Facebook "Les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs", créé il y a quelques années a rencontré un vif succès tant il est ouvert au partage, partage d'une tranche de vie et partage d'un savoir-faire qu'on voudrait ne pas voir s'éteindre.

Cela fait quelque temps que ça nous titillait de créer un grand fichier qui reprendrait toutes les recettes, sous une présentation plus ou moins homogène mais qui nous ressemble.

C'est désormais chose faite avec les nombreuses pages que vous avez devant vous. C'est vrai, c'est un énième livre de recettes mais celui là, a un avantage unique, celui d'être le nôtre ! Ça a été un travail considérable de tout agglomérer, mettre en page, corriger les quelques erreurs et fautes que notre enthousiasme et notre soleil de "là-bas" ont contribué à faire.

C'est un recueil de l'ensemble des recettes mises à disposition par l'intermédiaire de Facebook sur notre site. Il compile des recettes Pieds-Noirs, c'est le résultat de la diversité culturelle de ces pays et de leurs diverses composantes, de gauche à droite, du Nord au Sud, d'Agadir à Oujda, de Tlemcen à Bône, de Bizerte à Sfax….

L'évolution de ce fichier, déjà considérable, se fera au fil du temps, au fur et à mesure des ajouts faits par les uns et les autres ; il ne peut être exhaustif mais il regroupe déjà quelques recettes et leurs variantes associées.

Nous avons pris le parti pris de ne pas réaliser de sommaire à proprement parler pour favoriser notamment son évolution, mais vous trouverez votre recette par ordre alphabétique.

Vous pouvez le partager avec qui vous voulez mais considérez cela comme la moindre des politesses de lui préserver son intégralité et de mentionner son origine si vous devez le mettre à disposition d'autres personnes/sites.

Bon appétit !

PETITE ASTUCE : Pour rechercher une recette particulière, un mot spécifique… 3 possibilités : le sommaire, menu "édition" "rechercher" ou Ctrl F

PETIT LEXIQUE

c à c	Cuillère à Café
c à s	Cuillère à Soupe
min	Minute
l	Litre
dl	Décilitre
cl	Centilitre
g	Gramme
kg	Kilogramme
th	Thermostat
j	Jours

Klod pour l'édition et la mise en page du fichier
avec la validation des administrateurs et des modérateurs
du groupe Facebook "Pour les Fans de Cuisine PN"

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

L'AFRIQUE DU NORD EN RECETTES PN

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RECETTES

Accras de Morue & Variante
Acras de Poulet
Aghroum Akourane (ou Galette Kabyle Friable)
Agneau aux Olives Noires
Agneau Mariné cuit à la Vapeur
Agua Limon & Variante
Aïoli & Variante
Ajillo Papa (ou Ragoût de Pommes de Terre à l'Ail et aux Œufs)
Aknef
Albondigas
Alouettes sans Tête
Allumettes aux Anchois
Amarettis
Amuse Bouches Fourrés à la Soubressade
Amuse-Gueule
Anchoïade
Anchois au Sel
Anchois en Tianelle
Apéritif de Cerises
Arroz Caldoz (ou Caldoso)
Arroz Caldoso Marinero
Arroz con Verdura y Pescado
Arroz en Costra
Artichauts & Variantes
* *Artichauts à l'Huile*
* *Artichauds à la Sicilienne*
* *Artichauts Violets Cuisinés*
Aubergines & Variantes
* *Aubergines à la Menthe*
* *Aubergines à l'Escabèche & Variante*
* *Aubergines à l'Espagnole*
* *Aubergines au Four (Farcies aux Anchois)*
* *Aubergines Farcies au Foie*
Baba Ganousch
Baghrirs (Crêpes mille trous) & Variante
Baklavas & Variantes
Banatages & Variantes
Barbouche (Chkembei) & Variantes
Basboussa (ou Gabelouz ou Kalb el Louz)
Bastella aux Poissons

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Batata Fliyou (Pommes de Terre à la Menthe)
Batata Bel Kamoun
Batata el Kamoun
Beghirs (Crêpes d'Algérie)
Beignets Salés, Sucrés
* *Beignets Algériens*
* *Beignets au Miel*
* *Beignets d'Aubergines*
* *Beignets de Courgettes (à la Farine de Pois Chiches)*
* *Beignets de la Mer*
* *Beignets de Morue & Variantes*
* *Beignets Oranais*
* *Beignets Arabes (voir Sfenjs)*
Berkoukes & Variantes
* *Berkoukes (ou Petits Plombs - Pâtes) aux Souris d'Agneau*
* *Berkoukes à la Viande*
* *Berkoukes aux Légumes*
Besbas Terbia oua Tomatiche
Bestels (ou Feuilles de Brick) & Variantes
* *Bestels*
* *Bestels aux Pommes de Terre et Fromage râpé*
* *Brick (Feuilles de)*
* *Bricks à la Viande*
* *Bricks au Thon et à l'Œuf*
* *Bricks au Thon, Tomate et Œuf*
* *Brick Tounsia (tunisienne)*
* *Bricks aux Pommes de Terre*
Betteraves & Variantes
* *Betterave au Cumin*
* *Betteraves à la Marocaine*
Biscottis Morbidi Al Limoni (Biscuits au Citron)
Biscuit à la Semoule
Biscuit aux Citrons
Bizcocho
Blancs de Seiches aux Petits Pois (Soubia bil jelbana)
Blanquettes & Variante
* *Blanquette à l'Oranaise*
* *Blanquette d'Agneau*
Blanquicos
Bliblis B33
Bombolonis Tunisiens & Variante

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

* Bambalouni *(beignets Tunisiens)*
Bohémienne
Boisson Naturelle au Citron
Boketof (Soupe Algérienne) ou Bouketouf
Bonite aux Oignons et Tomates
Borrachuellos & Variantes
Bouillon de Couscous (ou Mahames)
Boules au Miel
Boulettes & Variantes
* *Boulettes aux Petits Pois*
* *Boulettes de Bœuf*
* *Boulettes de Cabillaud*
* *Boulettes de Sardines au Cumin*
* *Boulettes de Viande à l'algérienne*
* *Boulettes de Viande à la Seiche*
* *Boulettes à l'Orientale*
* *Boulettes de Viande Parfumées au Cumin*
* *Boulettes de Viande aux poivrons*
* *Boulettes Végétariennes*
Bouraks aux Petits Pois et Viande Hachée
Bouriate au Poulet
Bouscoutou Tunisien
Boutifara
Bouza aux Pistaches
Bouzelouf, Bouzlouf, Bouzoulouf (ou tête d'agneau/mouton) et Variante
Bradj Fourrés aux Dattes (Losanges Algériens de Semoule) & Variante
Branla
Bricks Farcies aux Crevettes
Brioche Butchy & Variante
Briouates & Variantes
* *Briouates au Bœuf*
* *Briouates à la Viande Hachée d'Agneau*
Brochettes de Gambas & Variante
* *Brochettes de Bœuf à la Marocaine*
* *Brochette de Gambas Flambées à l'Anis*
* *Brochettes de Gambas et Saint-Jacques flambées au Cognac (ou au Pastis)*
Buñuelos de Calabaza
Cabanara & Variante
Cabillaud à l'Espagnole
Cakes Salés, Sucrés
* *Cake à la Fleur d'Oranger*

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

* *Cake aux Grattons (Chicharonnes)*
* *Cake Olives, Lardons, Gruyère*
* *Cake salé (avec 7 garnitures différentes)*
Calamars, Calmars, Encornets & Variantes
* *Calamars aux Poivrons et Mahonnaise en Tapas*
* *Calamars en Daube*
* *Calamars Farcis*
* *Calamarata*
* *Calmars à l'Oranaise*
* *Encornets à l'Escabèche*
* *Lamelles d'Encornets à l'Algérienne*
Caldero & Variantes
* *Caldéro*
* *Caldéro (Façon Pieds-Noirs)*
* *Caldero Oranais*
* *Caldero-Pécheur (Soupe de Poissons)*
Caldis
Calentica ou Calentita & Variantes
* *Calentica*
* *Calentita*
Campanars & Variante
Canistrelis
Caramel à l'Orange & Clous de Girofle (utilisé en remplacement du miel pour les Makrouts)
Carottes au Cumin & Variantes
* *Carottes au Cumin*
* *Carottes à l'Escabèche*
Chakhchoukha du Djérid
Chakchouka Tunisienne & Variante
Chaussons à la Patate Douce
Chebakia Bouchnikha & Variante
Chermoula
Chkemba
Chorba, Shorba & Variantes
* *Chorba*
* *Chorba Algéroise*
* *Chorba à la Semoule et au Pouliot*
* *Chorba à la Viande*
* *Chorba aux Févettes*
* *Chorba aux Poulpes*
* *Chorba Beida*
* *Chorba Blanche aux Boulettes*

Pour les fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

* *Chorba de Méditerranée*
* *Chorba d'Essaouira*
* *Chorba Printanière aux Légumes (chorba bel khodra)*
* *Chorba Souk-Ahrassienne*
* *Chorba Vermicelles*
* *Shorba*
* *Chorba de Tunisie*

Chorizo

Chorizo à Cuire

Chou-Fleur Sauce Chokada

Chtetra & Variante

Chtitha Batata Algérois

Chtitha à l'Agneau

Cigares & Variantes

* *Cigares*
* *Cigares aux Amandes & Variantes*
* *Cigares au Miel*
* *Cigares Fifine*
* *Cigares au Thon*

Citrons Confits

Clafoutis aux Pommes (selon la tradition Pied Noir)

Coca Boba

Cocas & Variantes

* Cocas
* Cocas Algériennes
* *Cocas à la Scarole*
* *Cocas à la Frita & Variante*
* *Cocas à la Patate Douce*
* *Cocas à la Scarole*
* *Cocas aux Blettes & Variante*
* *Cocas Variées*

Cocido & Variantes

* *Cocido Madrileño*
* *Cocido*

Collier de Mouton à la Menthe

Confit d'Artichauts aux Carottes et Citron

Confitures & Variantes

* *Confiture de Clémentines & Variante*
* *Confiture de Courgettes Jaunes au Pastis*
* *Confiture de Figues*
* *Confiture de Figues au Romarin et aux Noix*

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

* *Confiture de Grenades*
* *Confiture de Melon d'Espagne*
* *Confiture de Pastèque*
* *Confiture de Patates Douces & Variante*
* *Confiture de Tomates Vertes*
* *Confiture d'Oranges Amères & Variante*

Cookies & Variante

* Cookies Apéro (Pignons/Basilic/Parmesan)
* Cookies au Chorizo

Coppa

Coquicas de Frita

Corbeilles aux Amandes (Kneglet)

Cornes de Gazelle & Variantes

* ***Cornes de Gazelle***
* *Cornes de Gazelle et Etoiles*
* *Cornes de Gazelle (sans pâte)*

Côtelettes d'Agneau à la Fritta

Côtes de Blettes au Cumin (Salade)

Courgettes à la Marocaine

Couronne d'Aubergines à la Parmesane

Couronnes & Variantes

* *Couronne à la Fleur d'Oranger*
* *Couronnes à l'Anis*
* *Couronne des Rois*

Couscous & Variantes

Couscous (son origine)

* *Couscous*
* *Couscous à la Courgette sans Viande*
* *Couscous au Beurre*
* *Couscous aux Fruits de Mer*
* *Couscous aux Poissons*
* *Couscous de Rougets à la Marocaine*
* *Couscous de Boulettes d'Agneau à la Menthe*
* *Couscous dit "A la Juive"*
* *Couscous Loubia*
* *Couscous Marocain aux 7 Légumes*
* *Couscous Rapide*
* *Couscous Royal aux 3 Viandes*
* *Couscous Seffa Sucré*
* *Couscous Sucré*
* *Couscous Sucré aux Grenades*

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

* *Couscous Tfaya à l'Agneau*
* *Couscous au Yazoul*
Couscousso ou Cuscusso
Crème aux Pignons (Assida Zgoiugou)
Créponné & Variantes
Crevettes & Variantes
* *Crevettes*
* *Crevettes à l'Anisette*
Croquants, Croqués, Croquets & Variantes
* *Croquants de Saint Paul*
* *Croqués au Vin Blanc*
* *Croqués aux Amandes*
* *Croqués Vanille ou Citron*
* *Croquets aux Amandes*
Crottes de Chameau
Cuisses de Dames
Cuisses de Poulet & Variante
Dafina Marocaine
Dattes Fourrées aux Amandes et Variantes
Dattes à la Crème
Daurade au Four
Daurade à la Marocaine
Dchich (soupe)
Dessert Marocain
Dorade Rose au Four
Dorade Royale
Dfina & Variantes
* *Dfina aux Pois Chiches*
* *Dfina de Café*
Djej fel Coucha (Poulet au four à la Tunisienne)
Doigts de Fatima au Thon
Doigts de la Mariée
Dolma
Doubara aux Pois Chiches (et Fèves de Biskra)
Drapeau Espagnol
Empanadas & Variante
* ***Empanadas***
* *Empanadas aux Epinards*
Empanadillas (ou Cocas)
Endives Braisées aux anchois
Epaule, Collier d'Agneau

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Epaule d'Agneau & Variante
Escardette de Roussette
Escargots & Variantes
* *Escargots aux Pommes de Terre*
* *Escargots comme à Marrakech*
* *Escargots Sauce Piquante*
* *Escargots en Sauce*
Farka
Felfel Farcis aux Poissons
Fèves & Variantes
* *Fèves au Cumin*
* *Fèves au Chorizo*
* *Fèves Fraîches au Cumin & Variante*
* *Fèves à Toute Vapeur*
* *Fèves pour la Kémia*
* *Fèves Frites pour Kémia*
* *Fèves Sèches*
* *Fèves Sèches au Cumin*
Figues Confites au Sirop
Filet Mignon (Lomo) & Variantes
Filet de Bœuf Séché
Filets de Harengs
Filets de Poisson de Jijel (ex Djidjelli)
Filets de Sardines Farcies (dans des Feuilles de Brick)
Financiers & Variantes
* *Financiers*
* *Financiers Macarons*
Flan à l'Orange
Flan aux Œufs & Variantes
* *Flan aux Œufs*
Foie au Cumin
Foies de Volaille à la Juive
Fondants & Variantes
* *Fondant au Citron*
* *Fondant aux Amandes*
Fonds d'Artichauts Farcis
Fondok el Ghalla
Fougasse & Variantes
* *Fougasse aux Herbes*
* *Fougasse*
Fricassés & Variantes

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

* *Fricassés*
* *Fricassés Farcis à la Méchouia*
* *Fricassés Tunisiennes*
* *Fricassés Tunisiens*
Fricassée d'Escargots
Fricot d'Aubergines
Frita
Frites à la Dersa
Frito Majorquin
Friture d'Eperlans (pour la Kémia)
Fromadjades, Fromajades, Formadjades & Variantes
* *Fromadjades*
* *Fromajades*
** Fromadjadj*
Fromage de Tête
Gachas (aux Saucisses et aux Légumes)
Galette des Rois & Variantes
* *Galette des Rois*
* *Galette des Rois aux Pralines (de Bab el Oued)*
* *Galette des Rois PN*
Galette Kabyle
Galettes Blanches et Variantes
* *Galettes Blanches*
* *Galettes Blanches de Pourim*
Galettes & Variantes
* *Galettes*
* *Galettes Arabes (Mbesses, Mtakba)*
* *Galettes à l'Agneau (Ftet)*
* *Galettes Salées*
* *Galettes Salées de Constantine*
* *Galettes Sucrées aux Grattons*
Gambas et Variantes
* *Gambas au Barbecue*
* *Gambas en Brochette*
Gaspachos, Gaspatcho, Gazpacho & Variantes
* *Gaspacho*
* *Gaspacho Oranais* & Variantes
* *Gaspatcho Oranais*
* *Gaspatcho Pieds Noirs*
* *Gazpacho 3 viandes*
* *Gazpacho Oranais*

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Gâteau à la Crème de Lait
Gâteaux au Vin Blanc & Variantes
* *Gâteaux au Vin Blanc*
* *Gâteaux au Vin Blanc (Roïcos)*
* *Gâteaux au Vin Blanc et à l'Anis*
* *Gâteaux Secs au Vin Blanc et à l'Anis*
Gâteau de Pain Perdu
Gâteau de Pâques
Gâteau de Pâques "le Casadiele"
Gâteau de Patates Douces
Gâteau de Semoule & Variantes
Gâteau du Poilu
Gâteau Oriental à la Pastèque
Gâteaux à l'Anis
Gâteaux aux "Cabello de Angel" (Cheveux d'Ange)
Gâteau aux Dattes
Gâteaux Secs à l'Anis
Ghorayeba
Ghrïba, Ghribia et Variantes
* *Ghribas*
* *Ghrïba aux Pois Chiches*
* *Ghribia Montecaos*
* *Ghribas Pistaches*
Gnaouias
Gratins de Courgettes & Variantes
* *Gratin de Courgettes*
* *Gratin Courgettes/Jambon/Riz*
* *Gratin de Courgettes à l'Orientale*
Gratin de Macaronis & Variante
Gratin de Pain Rassis (et Viande Hachée)
Grillade à la Tunisienne
Griwech
Gurullos au Lapin
Gurullos (ou gouroulos) au Porc
Hallots
Halva & Variante
Halwat Tabaa
Harchas & Variante
* *Harchas Marocaines*
Harira (Soupe Marocaine)
Harissa Maison & Variante

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Harissa Jaune
Harosset
Hlalem aux Artichauts
Houmous
Hsou
Jabane
Jaouia
Jari (ou Jarri)
Joues de Veau Sucrées Salées
Kaak el warka & Variantes
Kâber Ellouz
Kabkabou
Kalb-el-Louz, Galbelouz & Variantes
* *Kalb El Louz*
* *Galbelouz*
Kamouniya & Variante
* *Kamounya au Poulpe*
Kaques (ou Cake)
Kefta & Variantes
* *Kefta de Mouton*
* ***Kefta d'Aubergines***
* *Kefta d'Agneau*
* *Kefta Tunisienne*
Kémia
* *Beignets de Sardines*
* *Carottes au Cumin*
* *Fèves au Cumin*
* *Fèves Piquantes*
* *Fèves Sèches Frites*
* *Petits Poulpes en Sauce*
* *Poivrons Frits*
* *Salade d'Artichauts*
* *Sardines à l'Escabèche*
Kesliennes (ou galettes blanches)
Kesra Algérienne (ou Pain de Semoule) & Variante
Knedlettes (ou paniers aux amandes) & Variante
Konafa ou Kadaïf
Kouneli me Stafides
Lait aux Dattes
Langue de Bœuf & Variantes
* *Langue de Bœuf Sauce Piquante*

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

* *Langue de Bœuf aux Câpres*
Lapin à la Mauresque
Larcha (Ragoût de Chou et de Fèves)
Lasagnes à la Maltaise
Légumes au Vinaigre
* *Légumes au Vinaigre Blanc*
Limoncello & Variantes
Liqueur de Nèfles
Longanisse & Variante
* *Longanisse*
Lotte à l'Orientale
Loubia & Variantes
* ***Loubia***
* ***Loubia d'Agneau***
M'Chalouat
M'Chewek
M'Choueks
Maâdnoussia
Maakouda
* *Maakouda Algérienne*
* *Maakouda au Hareng Séché*
Maassems du Bey
Macarons & Variantes
* *Macarons à la Crème*
* *Macarons à la Vanille*
* *Macarons aux Noix*
Macaronade au Lapin
Macédoine de Légumes Confits
Madeleines & Variantes
* *Madeleines Espagnoles*
* *Madeleines Pied Noir*
* *Madeleines Espagnoles (Guizadas)*
* *Magdalenas*
Maguina
Mahonnaise
Makbouba
Makrouds - Makrouts - Mokrouts & Variantes
* *Les Makrouds de David & Variante*
* *Makrouds*
* *Makrouds Moelleux*
* *Makrouds aux Amandes*

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

* *Makrouts*
* *Makrout Ellouz*
* *Mokrouds*
Malsouka au Poulet
Mandigues au Citron & Variante
Manicotis (ou Oreillettes Marocaines)
Mantécados - Mantécaos - Mantékaos - Mentecaos - Montecaos (Sucrés - Salés)
* *Mantecados*
* *Mantecaos*
* *Mantecaos au Cumin*
* *Mantekaos*
* *Montecaos*
* *Montecaos à l'Huile*
* *Montecaos aux Noisettes*
* *Montecaos à la Farine de Pois Chiches*
* *Montecaos Salés & Variante*
Marka Hlouwa de Fethi Tounsi (Râgout sucré salé aux fruits secs)
Markod & Variante
Marmouma
Masfouf
Matatouille Mathilde
Mberja (ou Mtakba) & Variante
Mcharmel (Courgettes-Oignons)
Mchewek
Méchouia & Variantes
Méguéna, Méguina & Variantes
* *Méguéna* & Variantes
* *Meguéna*
* *Meguina à la Viande*
* *Meguina au Thon*
Melsa (ou Rate Farcie) & Variantes
* *Melsa ou Rate de Veau Farcie*
* *Melsa ou Rate Farcie*
* *Melsa ou Rate Farcie à l'Oranaise*
Merguez & Variante
Mesmels (M'smen, Msemen ou Mssemens) & Variantes
Mesfouf (ou Couscous aux Raisins Secs)
Mhadjeb
Migas & Variantes
* *Migas*
* *Migas Andalouses*

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

* *Migas Corrientes*
* *Migas, Longanisses et Morcillas*
* *Migas Serranas*
Mkhabez à la Pistache
Molokheya (ou Mloukhiya ou Melokhya ou Mloukhia ou Meloria)
Mona, Mounas & Variantes
* *La Mona Oranaise*
* *La Mouna*
* *Contribution Mounas & Pâtes Levées*
* *Mona Oranaise*
* *Monas*
* *Mouna*
* *Mouna de Chez Nouszôtres*
* *Mouna de Miserghine*
* *Mouna*
* *Mouna Thermomix*
Moniato (ou Boniato ou Patate Douce)
Morue et Variantes
* *Morue à la Coriandre*
* *Morue Façon Algéroise*
* *Morue à la Tomate*
Moules & Variantes
* *Moules à l'Escabèche*
* *Moules à l'Oranaise*
* *Moules au Chorizo*
Mouskoutchou & Variante
Mousslettes Kabelhouzes
Msoki
Mtewwem Marqa Bayda (Viande à l'ail en sauce blanche)
Nikitouch (Pâtes Maison de Shabbat) & Variante
Ñora
Nougat aux Dattes (spécialité pour Pourim)
Nwasser à l'Agneau
Œufs Mimosa (à la Crème de Sardines)
Ojja Nabeulienne & Variante
Olives
* *Olives au Thym, Ail et Huile d'Olive*
* *Olives Cassées*
* *Olives Noires en Saumure*
* *Olives Vertes en Saumure*
Olla

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Omelette aux Fèves Fraîches
Oranais & Variantes
* ***Oranais***
* *Oranais à la Crème Pâtissière*
Oreilles d'Aman & Variantes
* *Version Salée*
* *Version Sucrée*
Oreillettes & Variantes
* *Oreillettes & Variantes*
* *Oreillettes au Zeste d'Orange*
Osbane
Oublies (ou Gaufres Fines au Miel)
Paella
Pain à la Semoule
Pain arabe
Pain Italien
Pain Mahonnais
Pain du Shabbat & Variantes
* *Pain de Shabbat*
* *Pain de Shabbat (ou Pain Juif)*
* *Pain du Shabbat*
* *Pain Juif pour Shabbat*
Pains Marocains (Batbout - Matlouh)
Pains Tunisiens
Pain Moelleux (aux Pommes de Terre)
Pain au Thon
Pain d'Epices & Variantes
* *Pain d'Epices*
* *Pain d'Epices à l'Orange*
Palets de Dame & Variantes
* *Palets de Dame au Citron*
* *Palets de Dame aux Raisins de Corinthe*
Parillada de Poissons à la Plancha
Pasteles de Boniato y Anis
Pastilla au Poulet *(ou Bastila)*
Patates Douces au Caramel
Patates Douces Caramélisées
Pâte & Variantes
* *Pâte (pour les Cocas, les Petits Pâtés à la Soubressade ou à la Saucisse)*
* *Pâte à Tarte aussi bien Sucrées que Salées (Pizzas, Pissaladières, à la Confiture de Patates Douces, etc...)*
Pâte de Coings

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pâte de Dattes aux Amandes
Pâtes & Variantes
* *Pâtes à la Soubressade*
* *Pâtes à la Tunisienne à l'Agneau*
* *Pâtes à la Viande Hachée (et Omelette d'Œufs)*
* *Pâtes aux Coques et Palourdes*
Pâtés & Variantes
* *Pâté aux Pois Chiches (Mertzel)*
* *Pâté Gris*
* *Pâté d'Aubergines*
* *Pâté de Poisson*
* *Pâté de Porc*
* *Pâté de Tête*
* *Pâté en Croûte*
Pelotas & Variantes
* *Pelotas*
Pieds de Veau (aux Pois Chiches)
Pieds de Porc aux Pois-Chiches et Chorizo
Pilotes
Pimenton & Variante
Pizz Pied Noir
Pizza (La)
Pizza Tunisienne
Pkaila
Poêlée de Seiches à l'Ail
Poilus
Pois Chiches & Variantes
* *Pois Chiches à la Morue (Garbanzos con Bacalao)*
* *Pois Chiches au Cumin*
Poisson & Variantes
* *Poisson à la Marocaine*
* *Poisson au Four à la Chermoula*
* *Poisson au Vinaigre*
* *Poisson aux Légumes*
* *Poisson en Sauce*
* *Poisson et Riz à la Marocaine*
Poitrine Roulée, Pancetta, Cansalade
Poivrons & Variantes
* *Poivrons à l'Huile d'Olive*
* *Poivrons Farcis*
* *Poivrons Farcis à la Noix*

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

* *Poivrons Farcis à l'Orientale*
* *Poivrons Farcis au Chou*
* *Poivrons Farcis en Sauce*
* *Poivrons Grillés*
* *Poivrons Rouges (Paprika)*
* *Poivrons Verts au Vinaigre*
Polpettes
Pommes de Terre Rôties au Four
Pot au Feu Pied Noir
Potage de Blé aux Légumes (Borghol Jeri Bil Khodhra)
Potajé & Variantes
* *Potajé*
* *Potajé à la Morue*
* *Potajé Oranais*
Poules, Poulets & Variantes
* *Poule ou Poulet Femier à l'Ail*
* *Poulet à la Tunisienne*
* *Poulet aux Arachides*
* *Poulet au Chorizo, au Vin Blanc et au Citron*
* *Poulet Aubergine, Curry*
* *Poulet aux Cacahuètes*
* *Poulet aux Oignons*
* *Poulet aux Oignons, Tomates et Pois Chiches (Teghmiss)*
* *Poulet aux Olives (Djaj Be Zitoun)*
* *Poulet aux Olives à la Marocaine*
* *Poulet aux Olives et Citron*
* *Poulet aux Pois Chiches et Cannelle*
* *Poulet Mchermel*
* *Poulet rôti aux Saveurs de là-bas*
* *Poulet Sucré Salé aux Dattes*
Poulpes & Variantes
* *Petits Poulpes*
* *Poulpes*
* *Poulpes au Vin*
* *Poulpes en Ragoût*
* *Poulpes en Sauce*
* *Ragoût de Poulpes*
Psal Loubia
Quenelles de Morue
Quiche au Lard
Radhkha de Tozeur

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Ragoûts & Variantes
* *Ragoût aux Fruits Secs (M'Rouzia)*
* *Ragoût de Blettes*
* *Ragoût de Collier* de *Mouton et Côtelettes d'Agneau*
* *Ragoût de Chou et de Fèves (Larcha*)
* *Ragoût de Foie*
* *Ragoût de Lapin à l'Ail (Methaouma)*
* *Ragoût de Morue*
* *Ragoût de Pommes de Terre*
* *Ragoût de Roussette*
* *Ragoût d'Oignons (Thirh ou Mazl*)
Raisins à l'Anisette
Raviolis Bônois
Le Mystère de la Rechta
Rechta Algéroise
Rechta
Rfissa Salée ou Sucrée
Riz & Variantes
* *Riz à la Marocaine*
* *Riz à l'Espagnole*
* *Riz au Four*
* *Riz aux Calamars*
* *Riz Djerbien à l'Agneau*
* *Riz du Pauvre*
* *Riz Espagnol au Lapin et Escargots*
Riz au Lait et Variantes
Rochers aux Amandes
Roïcos ou Roliettes ou Roillicos ou Rollicos ou Rosquillos ou Rosquillas ou Roycos
* *Roïcos & Variantes*
* *Roliettes ou Roillicos*
* *Rollicos aux Œufs*
* *Les Rolliets*
* *Rosquillos/Rosquillas*
* *Roycos*
Rondor
Ropa Vieja
Rôti de Bœuf à la Juive
Rôti de Porc Séché (ou Filet Mignon)
Rougets Sauce Tomate aux Anchois
Rouz Jerbi
Sabayon glacé à la thibarine

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Sablés à la Soubressade
Sablés
Saboussa
Salades & Variantes
* *Salade Algérienne*
* *Salade Algéroise - La Batata*
* *Salade d'Artichauts Crus*
* *Salade d'Aubergines Frites à la Tomate*
* *Salade d'Aubergines et de Poivrons*
* *Salade de Blettes et de Carottes au Cumin et Paprika*
* *Salade de Carottes cuites au Cumin*
* *Salade de Carottes à la Marocaine*
* *Salade de Courgettes à la Marocaine*
* *Salade de Navet, Carottes et Dattes*
* *Salade de Fenouil et de Carottes*
* *Salade de Fèves à la Coriandre Fraîche*
* *Salade de Fèves Tendres*
* *Salade Marocaine*
* *Salade de Morue*
* ***Salade de Pois Chiches***
* *Salade de Pois Chiches à l'Orientale*
* *Salade de Poivrons Grillés*
* *Salade de Poulpes*
* *Salade de Rougets aux Fèves Fraîches*
* *Salade Juive*
* *Salade Juive de Chou Fleur Rôti*
* *Salade Printanière*
Saltimbocas
Samoussas & Variante
Samsa aux Figues
Sangria
Sardines & Variantes
* *Sardines à l'Escabêtche*
* *Sardines à la Marocaine*
* *Sardines au four à la Marocaine*
* *Sardines en Escabèche*
* *Sardines en Escabèche à la Catalane*
* *Sardines Façon Escabèche (Marinées Crues)*
* *Sardines Farcies*
* *Sardines Fraîches au Vinaigre et Mayonnaise*
Sauces

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

* *Sauce à l'Escabèche*
* *Sauce Arabiatta*
* *Sauce aux Courgettes et Chorizo*
* *Sauce aux Olives*
* *Sauce Pesto*
Saucisses (façon Pérugine)
Saucisson
Saumon aux Olives
Scaragolines de Sergio
Seffa au Poulet (Poulet Aux Vermicelles)
Sellou (Pâtisserie Orientale)
Serpent aux Amandes (M'hencha)
Sferies & Variante
Sferies de Pessah & Variante
Sfenjs ou Ftairs (ou Beignets Arabes)
Shakshouka Verte
Sirop de Sucre Façon Miel (pour les Gâteaux Orientaux)
Smen
Soubia Bil Jelbana (Blancs de Seiches aux Petits Pois)
Soubressade & Variantes
Soupes & Variantes
* *Soupe à l'Ail*
* *Soupe à l'Ail et aux Œufs*
* *Soupe à la Menthe Pouliot*
* *Soupe à la Tomate*
* *Soupe à l'Origan*
* *Soupe aux Lentilles Corail*
* *Soupe au Poulpe, Fèves, Pois Chiches (Dchich)*
* *Soupe aux Sifflets*
* *Soupe de Légumes (Ftir el Euch)*
* *Soupe de Fèves Sèches*
* *Soupe de Haricots Blancs*
* *Soupe de Poissons*
* *Soupe de Poulet aux Kneidlers*
* *Soupe de Semoule*
* *Soupe Espagnole (le Pimenton)*
* *Soupe Tunisienne de Pois Chiches*
Spaghettis & Variantes
* *Spaghettis aux Anchois*
* *Spaghettis aux Tomates et Anchois*
* *Spaghettis et Seiches à l'Encre de Seiche*

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Spiges
Susamielli
T'Faya
Tafina (ou T'fina ou Dafina) & Variantes
* *Tafina*
* *Tafina aux Epinards*
Tadjine, Tagine, Tajine & Variantes
* *Tadjine*
* ***Tagine d'Aubergines à l'Agneau***
* ***Tagine d'Agneau aux Dattes***
* *Tagine aux Carottes*
* *Tagine de Crevettes*
* *Tagine de Canard au Riz*
* *Tagine de Courgettes*
* *Tagine de Dorade au fenouil et aux olives*
* *Tagine de Gombos*
* *Tagine Berbère Végétarien*
* *Tagine de Légumes à la Viande Hachée*
* *Tagine de Lentilles aux Merguez*
* *Tagine de Poulet aux Patates Douces*
* *Tagine de Sardines Farcies à la Chermoula*
* *Tagine de Sardines à la Chermoula*
* *Tagine Tunisien aux Epinards*
* *Tagine de Veau Sucré-Salé aux Figues*
* *Tagine de Veau aux Olives (Zitounia)*
* *Tagine de Veau aux Artichauts*
* *Tagine Marocain aux Olives, Citrons Confits*
* *Tajine aux Citrons Confits*
* *Tajine d'Agneau aux Citrons Confits et aux Pommes de Terre*
* *Tajine d'Agneau aux Courgettes Slaoui*
* *Tajine d'Agneau aux Petits Légumes*
* *Tajine d'Agneau aux Petits Pois Frais et Citrons Confits*
* *Tajine d'Agneau aux Pruneaux et Amandes*
* *Tajine d'Artichauts et de Petits Pois*
* *Tajine de Bœuf aux Aubergines*
* *Tajine de Boulettes d'Agneau à la Cannelle*
* *Tajine de Poulet et Légumes*
* *Tajine de Poulet aux Citrons Frais*
* *Tajine de Poulet aux Pruneaux*
* *Tajine de Thon*
* *Tajine Khoukh Algérois*

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

* *Tajine Tunisien*
Takoua à l'Eau de Fleur d'Oranger
Talmoute Kabyle
Tapenade de Tayeb & Variante
Tarte au Thon aux Saveurs Orientales
Tarte à la Soubressade
Tarte sucrée aux Grattons
Tastira
Tatin de Poivrons
Tchoutchouka & Variantes
* *Tchouktchouka*
* *Tchoutchouka (ou chakshouka)*
* *Tchoutchouka*
* *Tchoutchouka et Cocas*
* *Tchoutchouka Kabyle*
Terrine de Poivrons à la Polenta
Tête de Veau "Chtitha"
Tfaïa
Tfina aux Epinards
Tikourbabine
Tlitlou (ou tlitli)
Toasts au Thon - Kémia
Torta Bova
Torta de Chicharrones
Tortas à l'Huile d'Olive
Tortilla
Tourte à la Frita
Tram (B)el Foul
Tramousses ou Lupins
Tliti
Triangles Méditerranéens
Tripes avec Pois Chiches (Douara)
Tripes à la Bônoise
Tripes à l'Espagnol
Trucs, Aides & Astuces Culinaires
Variantes
Vinaigrette d'Algérie
Yoyos & Variante
Z'fiti
Zaalouk
Zarzuela & Variantes

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

* *Zarzuela*
* *Zarzuela à la Pied Noir*
* *Zarzuella de Pescado*
Zalabias Zlabias, Z'Labiyas & Variantes
* *Zalabia*
* *Zlabia*
* *Zlabias*
* *Zlabias* de Boufarik
* *Z'Labiya*
Zelige
Zézètes

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ACCRAS DE MORUE

ODILE COUTY

300 g poisson
60 g farine
Ail
Persil (selon goût pour la quantité)
Une tranche de pain de mie sans croûte trempée dans 10 cl de lait
1 œuf
1 sachet de levure
1 pincée de piment de Cayenne

Mélanger tous les ingrédients et ajouter en dernier le poisson à ce mélange.

Prendre une c à s et prélever une petite quantité, que l'on fait rouler dans le creux de la main, pour donner la forme.

Plonger dans l'huile chaude et ainsi de suite.

Surveiller la cuisson qui est assez rapide.

Poser sur du papier absorbant,

Servir accompagné d'une salade verte.

VARIANTE

Peut se faire avec tout autre poisson

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ACRAS DE POULET

RACHEL KOIN

300 g de chair de blanc de poulet cru
150 g de farine
½ sachet de levure
1 œuf
1 petit oignon
1 c à c de cumin
½ botte de ciboulette
8 cl d'eau
1 gousse d'ail
1 cm de gingembre frais
Piment d'Espelette
1 l d'huile de friture (environ)
Sel & Poivre

Mélanger la farine, la levure et un œuf. Ajouter 8 cl d'eau en fouettant.

Mixer l'ail, le gingembre, la ciboulette, l'oignon et le poulet.

Saler et poivrer.

Ajouter cette farce à la pâte précédente, bien mélanger.

Rectifier l'assaisonnement et saupoudrer de cumin et piment d'Espelette.

Faire chauffer l'huile de friture dans une casserole.

Lorsqu'elle est bien chaude, déposer des boules de pâte et les faire dorer 5 min.

Les égoutter ensuite sur du papier absorbant.

Déguster bien chaud avec un peu de fleur de sel.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

AGHROUM AKOURANE

(ou Galette Kabyle Friable)

MERIEM BENTURQUI

500 g de semoule moyenne (attention ce n'est pas la semoule de couscous mais celle pour faire les makrouts)
1 verre ½ d'huile (moitié tournesol moitié olive)
1 c à c de sel
1 verre d'eau (environ)

Mélanger le sel, l'huile et la semoule jusqu'à ce que la semoule soit bien imprégnée. Laisser reposer une ½ h en la couvrant.

Ramasser avec un peu d'eau la pâte doit être ferme mais pas trop molle (un peu comme les makrouts).

Former une boule, laisser reposer quelques min puis aplatir en galette en prenant soin de saupoudrer le plan de travail avec un peu de semoule.

Partager la galette en (6 ou 8) parts à l'aide d'un couteau, plus facile à cuire sinon la galette se fissure et finit par s'effriter pendant la cuisson.

La laisser se reposer pour qu'elle devienne plus malléable.

Cuire des deux cotés sur un plat en fonte très chaud.

La cuisson se fait à feu doux en déplaçant les morceaux en cercle.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

AGNEAU AUX OLIVES NOIRES

MERIEM BENTURQUI

1 épaule d'agneau (600 g environ)
1 c à s d'huile d'olive
1 oignon
1 gousse d'ail
1 c à s de fond de volaille
12 olives noires
1 feuille de laurier
Sel & Poivre

Eplucher l'oignon et l'ail. Ciseler l'oignon. Oter le germe de la gousse d'ail et la hacher.

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile.
Y mettre l'oignon et l'ail à dorer quelques min, puis réserver.

Mettre à revenir la viande sur toutes ses faces (ajouter un peu d'huile si nécessaire).

Remettre l'ail et l'oignon. Ajouter 50 cl d'eau bouillante, puis le fond de volaille, et la feuille de laurier.

Poivrer, saler (peu à cause du fond de volaille) et porter à frémissement.

Couvrir et laisser mijoter à petit feu pendant 3 à 4 h.

Retourner régulièrement la viande pour qu'elle cuise uniformément et qu'elle n'attache pas. Ajouter un peu d'eau si nécessaire en cours de cuisson.

Oter alors le laurier.

Dénoyauter les olives et les couper en 2.

Les ajouter dans la cocotte et prolonger la cuisson d'une dizaine de min (juste le temps que tout soit bien chaud). A la fin de la cuisson, la sauce doit être sirupeuse.

Si elle ne l'est pas assez, poursuivre la cuisson quelques min à découvert pour faire réduire.

A servir avec des pâtes fraîches ou une purée.

Normalement on ajoute des tomates confites coupées en lanières en même temps que les olives, et l'ail se met entier.

L'épaule se met entière, et on la coupe en tranches pour servir. On peut couper la viande au départ, mais attention le temps de cuisson doit être réduit.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

AGNEAU MARINE CUIT A LA VAPEUR

MERIEM BENTURQUI

Gigot ou épaule d'agneau (de beaux morceaux de viande)
Pommes de terre
Haricots verts
Tomates
Gousses d'ail dégermées
Thym
Origan séché
Cumin
Paprika
Huile d'olive
Sel & Poivre

Faire cuire les pommes de terre épluchées et salées à la vapeur.

Cuire les haricots verts salés à la vapeur, les réserver.

Préparer une petite marinade pour la viande : mélanger l'ail pilé (4 gousses) avec le sel selon convenance, ½ c à c de poivre, 1 c à c bombée de cumin, 1 c à s de thym séché et 1 c à s d'huile d'olive, bien mélanger et enduire les morceaux de viande. Laisser macérer 2 h au frais.

Remplir le bas du couscoussier d'eau aux ¾ et mettre les morceaux de viande dans le haut (bien couvrir avec un torchon propre et humide pour éviter que la vapeur s'échappe)

Mettre un couvercle dessus et laisser cuire pendant plus de 2 h.

De temps à autre retourner les morceaux de viande, rectifier l'assaisonnement et penser à humidifier le torchon.

Quand la viande est cuite (fondante), la mettre dans un plat légèrement beurré. Mettre les légumes précuits à la vapeur autour (saler selon goût) et ajouter du cumin, l'origan séché et une pincée de paprika.

Ajouter 2 tomates coupées en 4.

Enfourner dans un four préchauffé juste pour que la viande soit dorée.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

AGUA LIMONE
RACHEL KOIN

3 beaux citrons non traités (sinon bien les laver)
180 g de sucre fin
1 l d'eau

Râper les zestes des citrons, ajouter le jus des fruits et l'eau.

Réserver au frigo 3 h minimum.

Mettre le sucre dans une casserole et verser la moitié du jus.

Faire fondre le sucre doucement et éteindre le feu dès les premiers bouillons.

Remettre l'autre moitié du liquide.

Passer au chinois et laisser refroidir dans un récipient allant au congélateur

Au bout de 2 h, mélanger avec une fourchette (c'est le fond qui prend en premier) et renouveler l'opération toutes les ½ h jusqu'à obtention d'une consistance type "neige fondue" ou soupe épaisse.

VARIANTE

AGUA LIMON
NOËL FERRANDO

10 citrons non traités
200 g de sucre environ (suivant votre goût)
1 l d'eau
1 gousse de vanille

Avec un économe faire des zestes (que le jaune, pas la partie blanche qui rendrait amer).

Mettre dans une casserole le l d'eau et porter à ébullition.

Ajouter le sucre et laisser fondre 5 min en mélangeant.

Ajouter les zestes et la gousse de vanille, laisser à petit feu 10 min.

Laisser refroidir.

Faire le jus avec les 10 citrons.

Filtrer le sirop pour retirer les zestes.

Mélanger avec le jus des citrons.

Mettre le tout dans un récipient allant au congélateur.

Au bout de 2 h le sortir et bien mélanger les cristaux en raclant les bords également.

Remettre au congélateur encore 1 h.

Refaire cette opération encore une fois.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

AÏOLI

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 jaune d'œuf
1 petite pomme de terre cuite à l'eau et écrasée
2 gousses d'ail écrasées
Huile d'olive

Dans un bol, mettre le jaune d'œuf, bien remuer à l'aide d'un pilon.

Ajouter un peu d'huile d'olive.

Remuer à nouveau et mettre un peu de pomme de terre écrasée.

Ajouter de temps en temps l'huile, remuer.

Si nécessaire ajouter encore de la pomme de terre.

Ainsi de suite jusqu'à la quantité désirée.

En dernier mettre l'ail écrasé.

La pomme de terre permet à l'aïoli d'être plus légère et de prendre plus rapidement

VARIANTE

AÏOLI

NOEL FERRANDO

10 pommes de terre
800 g de haricots verts
12 carottes
5 artichauts
5 courgettes
1 chou-fleur
8 œufs
1 kg de crevettes
1 kg de bulots
1,6 kg de morue dessalée
½ tête d'ail
Huile
Jaunes d'œufs

Cuire les œufs durs.

Cuire tous les légumes séparément au micro-ondes.

Cuire les bulots et les crevettes séparément au court-bouillon.

Cuire la morue dessalée au micro-ondes.

Piler l'ail dans un mortier à l'aide du pilon, mettre 2 jaunes d'œuf, mélanger doucement l'huile, bien battre, ajouter le sel et le poivre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

AJILLO PAPA

(ou Ragoût de Pommes de Terre, à l'Ail et aux Œufs)

GENEVIEVE PAUTESTA

8 pommes de terre
8 à 10 gousses d'ail
4 œufs
1 grande boite de tomates pelées
2 poivrons verts
2 sachets de Spigol
Eau

Faire revenir les poivrons en lamelles dans une grande poêle (style gaspacho).

Les retirer de la poêle.

Faire revenir l'ail en chemise et les pommes de terre coupées en grosses lamelles (1 cm à 1,5 cm).

Ajouter la tomate et, quand les pommes de terre sont translucides, couvrir d'eau, saler, poivrer et ajouter le safran (Spigol).

Dès que c'est cuit faire des petits puits et y casser les œufs.

Quand ceux-ci sont cuits rajouter les lamelles de poivron et servir aussitôt.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

AKNEF

SERGE SERGE

1 kg de gigot d'agneau (ou 4 souris)
1 dose de safran
4 gousses d'ail écrasées
2 carottes
1 branche de céleri
100 g de romarin frais
20 g de persil
1 boîte d'artichauts
1 oignon en rondelles
1 c à c de maïzena
500 g de pâtes à chorba "langues d'oiseaux"
3 cl d'huile d'olive
Sel & Poivre

Désosser le gigot, le couper en gros cubes de 50 g environ. Assaisonner de sel, de poivre, de safran et d'ail écrasé.

Verser de l'eau dans la marmite basse du couscoussier. Additionner de safran.

Porter à ébullition. Plonger dans l'eau une garniture aromatique, carottes coupées en bâtonnets, le céleri, le persil et l'oignon.

Disposer les branches de romarin dans la passoire de couscoussier. Installer les morceaux d'agneau par dessus.

Poser la passoire sur la marmite aromatisée.

Couvrir et cuire 1 h 20 min à la vapeur.

Ajouter les artichauts 5 min avant la fin de cuisson.

Dans une casserole récupérer le bouillon (réserver 20 cl de jus). Y ajouter les carottes, la chorba (langues d'oiseaux) et l'huile.

Cuire 10 min à feu vif en remuant.

Lier le jus réservé à la maïzena, et faire réduire sur feu doux.

Pour une meilleure présentation, passer la viande au grill 10 min.

Se fait avec du gigot d'agneau.
J'ai réalisé l'Aknef avec la souris d'agneau pour changer. Ça se trouve au bout du gigot, c'est très tendre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ALBONDIGAS

(Boulettes de viande)

EDDY CAMACHO

400 g de bœuf haché
Huile d'olive
Persil haché (au goût)
1 gousse d'ail émincée
1 c à c de curcuma
1 c à c de gingembre
1 c à c de paprika
Sel & Poivre (au goût)

Pour la sauce :
Huile d'olive
1 oignon haché
1 tomate (pelée et coupée en petits morceaux)
Persil (au choix)
1 c à c de curcuma
1 c à c de gingembre
1 c à c de paprika
1 c à s de concentré de tomate
½ verre d'eau
Sel & Poivre (au goût)

1 plat à tajine

Dans un bol mettre la viande, un filet d'huile, l'ail, le persil, le curcuma, le paprika, le gingembre, le persil, le sel et le poivre à votre goût et bien mélanger. Laisser au frigo.

Mettre un filet d'huile et l'oignon dans le plat à tajine. Couvrir et faire frire environ 10 min à feu moyen.

Ajouter la tomate hachée et le persil.

Faire cuire quelques min.

Ajouter le gingembre, le curcuma, le paprika, le persil et le concentré de tomate.

Saler et poivrer, bien mélanger.

Couvrir et laisser mijoter environ 20 min.

Former des boulettes de viande plutôt petites, comme pour une bouchée.

Les boulettes de viande seront incorporées à la sauce et l'eau est ajoutée.

Couvrir et cuire environ 45 min.

Facultatif : quand c'est fini, 4 œufs sont ajoutés, couverts et laissés jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ALOUETTES SANS TETE

BERNADETTE ESCAILLON

Paleron
Ail
Persil
Petit salé
1 oignon
Coulis de tomate
1 Boîte de sauce tomate au basilic
Thym
Sel & Poivre

Faire 2 boutonnières à la viande.

Rouler et passer de chaque côté de la boutonnière.

Faire revenir délicatement la viande avec un oignon émincé, et des morceaux de petit salé coupés (on peut mettre des petits morceaux de couennes).

Ajouter une cuillère de coulis de tomate et une boîte de tomate (sauce tomate au basilic).

Ajouter un peu d'eau afin de couvrir complètement la viande, du sel, du poivre et un peu de thym.

Il faut minimum 3 h de cuisson (on ajoutera un peu d'eau en cours de cuisson et un haché d'ail et persil).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ALLUMETTES AUX ANCHOIS

COLETTE KRIEGER

Pâte feuilletée
20 anchois dessalés
1 œuf battu

Séparer les anchois en deux, en retirant l'arête.

Etaler la pâte. Couper des bandes de 12 cm environ, légèrement plus longues que les filets d'anchois.

Sur chaque bande, placer un filet d'anchois.

Replier la pâte et appuyer sur les bords.

Badigeonner au pinceau avec l'œuf battu.

Mettre au four th 7 pendant 12 min environ.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

AMARETTIS

ANNE MARIE TRANI

2 blancs d'œuf
150 g de sucre
70 g de farine mélangée
200 g de poudre d'amande
1 c à c d'extrait d'amande amère
2 c à c de levure chimique
Sucre glace

Battre les blancs d'œuf en neige très ferme avec une pincée de sel.

Ajouter peu à peu le sucre, continuer de battre afin d'obtenir une pâte de meringue lisse.

Incorporer la farine mélangée à la poudre d'amande, ceci délicatement.

Verser l'extrait d'amande amère ainsi que la levure chimique.

Mélanger avec les doigts jusqu'à obtenir une pâte qui se détache du récipient et malléable.

Laisser reposer 30 min.

Faire des petites boules de pâte, les rouler dans du sucre glace.

Disposer vos amarettis sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Préchauffer le four à 180° et cuire les gâteaux pendant environ 15 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

AMUSE-BOUCHES FOURRES A LA SOUBRESSADE

MARIE PIQUERY

1 pâte feuilletée rectangulaire
Soubressade
1 œuf pour dorer

Procéder comme sur les photos.

Avec un pinceau, passer l'œuf battu sur les bouchées obtenues.

Mettre au four préchauffé à 180° pendant environ 15 à 20 min jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Peuvent se conserver au congélateur.

Après décongélation, passer au four quelques min pour les réchauffer.

Peut se faire aussi avec du chorizo.

Dans ce cas, sur la rondelle de chorizo, déposer une petite c à c de crème fraîche et un peu de fromage râpé.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

AMUSE-GUEULE
(à la Soubressade)
GEORGES REUS

Pâte feuilletée
Soubressade
1 œuf

Prendre une ou deux soubressades (piquante), enlever la peau.

Malaxer l'intérieur avec une fourchette pour "l'attendrir".

Dérouler un rouleau de pâte feuilletée et le tartiner avec la soubressade (mettez-y les doigts, c'est plus facile).

Rouler jusqu'à obtenir un rouleau de l'épaisseur d'un doigt.

Couper tout le long et faire un autre rouleau, etc...

Prendre chaque grand rouleau ainsi obtenu et le tronçonner en morceaux de 5 ou 6 cm.

Disposer tous les morceaux obtenus sur une plaque (avec papier sulfurisé ou bien un peu d'huile), les badigeonner à l'œuf et enfourner. Le temps de cuisson est celui de la pâte feuilletée.

Déguster tiède.

A l'apéro c'est vraiment super, on n'en fait jamais assez !

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ANCHOÏADE
(à la Bônoise)
PATRICK BRUCKER

Anchois à l'huile
Huile d'olive
Ail
Persil plat

Déposer les anchois dans une passoire et les rincer sous l'eau froide pour les dessaler un peu.

Déposer les anchois bien égouttés dans un récipient. Ecraser des gousses d'ail et ciseler le persil plat (autant que souhaité).

Déposer l'ail écrasé et le persil ciselé dans les anchois et recouvrir le tout d'huile d'olive, puis bien mélanger le tout.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser macérer environ 24 h au frais.

Pour la déguster, prévoir de petits pics en bois ainsi qu'une baguette ficelle coupée en fines tranches déposées dans une petite corbeille.

Ces tranches peuvent également être légèrement grillées au four.

Avec le petit pic en bois, piquer un ou des anchois en prenant soin d'emporter avec, de l'ail et du persil, les déposer sur une tranche de baguette ficelle et... en bouche.

C'est comme cela que ma mère Bônoise la prépare, ainsi que ma grand-mère la préparait.

VARIANTE

ANCHOÏADE
NOËL FERRANDO

250 g d'anchois au sel
5 gousses d'ail
1 c à s de vinaigre de vin (ou quelques câpres au vinaigre)
15 cl huile d'olive environ
Poivre du moulin

Prendre les anchois salés du bocal, enlever les arêtes et dessaler les filets 15 à 20 min dans l'eau claire.

Les égoutter et les sécher avec du sopalin.

Peler et dégermer les gousses d'ail, la mixer et réserver.

Ecraser les filets d'anchois à la fourchette

Dans un mortier mettre l'ail mixé et les anchois écrasés et tout en mélangeant continuer à écraser le tout au pilon.

Ajouter le vinaigre (ou les câpres pilées) et le poivre.

Verser l'huile d'olive au fur et à mesure et la monter tout en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte plus ou moins dense suivant votre goût et laisser reposer jusqu'au lendemain.

Servir avec du pain, des toasts ou encore mieux avec des légumes crus (champignons, chou-fleur, tomate, concombre, poivron, etc...)

Avant de le servir mélanger le tout et s'il vous en reste mettre dans un bocal et toujours recouvrir d'un peu d'huile et au frigo.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ANCHOIS

SUZANNE SABINEU

Pour ½ kilo d'anchois
3 poignées de gros sel
Vinaigre rouge ou blanc
Huile d'olive

Mettre les anchois avec le gros sel, bien mélanger dans une passoire en plastique avec une assiette creuse en dessous.

Mettre le tout au frigo pendant 3 à 4 h.
Les sortir et les essuyer avec du papier essuie-tout.

Enlever la tête des anchois, les ouvrir en 2 en enlevant l'arête centrale et déposer dans un saladier (pas en plastique).

Recouvrir de vinaigre rouge ou blanc et remettre au frigo pendant 24 h.

Sortir du frigo, vider délicatement le vinaigre, bien appuyer sur les anchois plusieurs feuilles de papier essuie-tout pour absorber le vinaigre restant et recouvrir le tout d'huile d'olive.

Se conserve un mois.

VARIANTE

ANCHOIS AU SEL

NOËL FERRANDO

Pour 1 kg d'anchois :
½ kg de gros sel ordinaire
1 kg de gros sel marin (de Camargue ou autre)
Fenouil sauvage
Laurier
Paprika

Dans un récipient mettre les anchois entiers avec 500 g de gros sel ordinaire que l'on mélange.

Couvrir et mettre un poids dessus et au frigo pour une journée.

Le lendemain, jeter le jus rendu par les anchois (c'est du sang).
Enlever les têtes et les boyaux, rincer les anchois.

Dans un gros bocal, ranger les anchois en ajoutant au fur et à mesure le gros sel marin, le fenouil, le laurier et le paprika.

Fermer le bocal et mettre au frigo.

Laisser au minimum un mois avant de les manger, on peut les conserver plusieurs mois mais toujours au frais.

Quand on en a besoin prendre la quantité nécessaire, faire des filets qu'il faut dessaler 10 min à l'eau claire et les égoutter.

Disposer les filets d'anchois avec un hachis d'ail et de persil et arroser d'huile d'olive, laisser mariner 1 ou 2 h avant de les déguster ou alors faire une bonne anchoïade.

Toujours retirer le premier jus qui est rendu par les anchois parce que c'est du sang et qu'il est très toxique.
Toujours au frigo, parce que même dans les grandes surfaces, ils sont vendus dans les rayons froids.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

ANCHOIS EN TIANELLE

YVES-MARC GIL & MICHELLE SANTIAGO

500 g d'anchois
2 grosses c d'origan
3 gousses d'ail
Persil frais
1 verre 20 cl de vinaigre blanc
Huile d'olive
Eau
Sel & Poivre

Nettoyer les anchois, couper la tête en tirant sur les boyaux.

Dans une marmite, mettre 3 c à s d'huile d'olive, faire frire l'ail coupé fin, mettre ½ l d'eau, puis l'origan frais ou sec, le persil ciselé, le verre de vinaigre, faire bouillir à grand feu, pour évaporer l'alcool, puis baisser le gaz à tout petit feu.

Mettre délicatement les anchois dans ce court-bouillon, surtout ne plus les toucher.

Laisser cuire à frémissement 2 à 3 min, pas plus.

Servir les anchois délicatement dans une assiette creuse avec un peu de court bouillon.

L'anchois est un poisson fin qui cuit vite et ne supporte pas l'excès.

Vous serez surpris par ce petit goût acidulé et le parfum de l'origan, épice très prisé sur le pourtour Méditerranéen.

VARIANTE

MICHELLE SANTIAGO

Etêter et vider 1 kg d'anchois.

Les laver et les placer dans un faitout.

Mettre de l'ail en lamelles et de l'origan.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

APERITIF DE CERISES

ADRY LOPEZ HIGUERA

600 g de cerises bien mûres
1 l de vin blanc ou vin rosé
½ l d'eau de vie
300 ou 400 g de sucre (suivant le goût)
1 bâton de cannelle

Ecraser les cerises avec les noyaux.

Les mettre dans un récipient avec le vin, l'eau de vie, le sucre et la cannelle.

Bien remuer et laisser macérer 40 jours (en remuant tous les jours).

Ensuite filtrer et mettre en bouteille.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ARROZ CALDOZ

(ou Caldoso)

RACHEL KOIN

4 grosses saucisses
400 g de tomates concassées
3 gousses d'ail
1 feuille de laurier
400 g de pois chiche
Safran
250 g de riz
1 l d'eau
Sel & Poivre

Verser un fond d'huile dans un faitout.

Couper les saucisses grossièrement et les mettre à cuire dans le faitout.

Rajouter l'ail pressé.
Mettre ensuite les tomates concassées.

Laisser mijoter une à deux min.

Mettre dans le faitout, l'eau (4 fois le volume de riz minimum), le safran, la feuille de laurier, le sel et le poivre.

Laisser cuire une quinzaine de min.

Mettre les pois chiches, et y ajouter le riz

Laisser cuire et remuer régulièrement et dès que l'eau rebout pour qu'il ne colle pas trop.

Il doit rester du bouillon. S'il le faut rajouter de l'eau.

Sortir le faitout du feu, et laisser reposer un instant que le riz finisse de gonfler

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ARROZ CALDOSO
(ou Riz juteux de Mamy Martine)
TINA MARTY

Pour préparer le "caldo" ou bouillon de poisson :
300 g de poissons méditerranéens (rouget, daurade, bar, St Pierre...etc...)
10 gambas crues entières
120 g de riz
1 poivron rouge
1 ñora (piments forts séchés)
5 gousses d'ail
1 petite boite de concentré de tomate
5 c à s d'huile d'olive
Safran
Pimenton (ou paprika fumé doux)
2 oignons
1 l d'eau avec du sel
Sel & poivre

On va d'abord préparer le "caldo" c'est-à-dire le bouillon qui va être la base de ce riz.

Laver et couper le poisson en morceaux, en réservant les filets et la chair.

Avec tous les déchets (queue, tête et arêtes), préparer un bouillon comme suit : dans une poêle avec de l'huile d'olive, faire frire les restes du poisson jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajouter ensuite 1 oignon émincé. Remuer à la cuillère.

Quand c'est doré, ajouter l'eau.

Saler légèrement et laisser cuire à feu doux pendant 30 min.

Ensuite, passer ce bouillon au tamis et le mettre de côté.

Pendant ce temps, dans une autre poêle, avec le reste de l'huile, faire frire le poivron (lavé, épépiné et découpé en morceaux) et 1 oignon émincé. Saler.

Quand ils sont dorés, faire frire les filets de poisson assaisonnés de sel.

Ecraser l'ail dans un mortier avec les ñoras puis verser dans la poêle ; remuer et faire revenir doucement.

Ensuite ajouter le concentré de tomates, le faire revenir pour qu'il ne colle pas.

Après 5 min, ajouter le bouillon de poisson et les gambas, laisser cuire encore 10 min.

Retirer le poisson et les gambas, les garder au chaud dans un peu de bouillon.

Amenez le bouillon à ébullition dans une poêle creuse.

Ajouter le riz et laisser cuire à feu moyen pendant environ 20 min.

Servir chaud en séparant le poisson et les gambas réchauffés à côté du riz.

On peut mettre les poissons, coquillages et crustacés suivant son porte-monnaie.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ARROZ CALDOSO MARINERO

(Potage de riz et fruits de mer)

NOËL FERRANDO

300 g de riz rond Bomba
50 cl de fumet de poisson
15 cl de vin blanc
500 g de moules
500 g de queues de crevettes
1 poivron vert
1 poivron rouge
1 oignon
3 tomates
6 gousses d'ail
Laurier
Piment
Safran
1 niora (petit piment doux et sec espagnol)
Huile d'olive
Persil
Sel & Poivre

Décortiquer les queues de crevettes, enlever le boyau des crevettes.

Découper les poivrons en fines lamelles.

Nettoyer et faire ouvrir les moules.

Faire revenir dans l'huile d'olive les queues de crevettes et réserver.

Dans le même récipient faire revenir l'oignon, la niora, puis les gousses d'ail écrasé.

Ajouter les poivrons et les tomates.

Faire revenir 5 min puis ajouter le piment et le vin blanc et laisser cuire encore 5 min,

Recouvrir de fumet de poisson et amener à ébullition.

Ajouter le laurier et le safran.

Verser dans le fumet de poisson le riz et poursuivre la cuisson pendant 12 min environ, tout en remuant.

Ajouter les moules et 3 min plus tard les crevettes et cuire encore 2 min.

Laisser le riz reposer hors du feu 6 à 8 min, le temps qu'il devienne fondant.

Ajouter du fumet de poisson chaud si la préparation est trop épaisse.

Ajouter le persil ciselé.

Répartir dans les assiettes creuses et servir chaud.

On peut ajouter des calmars, des coques et diminuer la quantité de crevettes et de moules.

P.S. S'il en reste, retirer le jus et le mettre de côté, sinon le riz deviendrait pâteux.
Le lendemain, au moment de le réchauffer, ajouter le jus (ne pas réchauffer non plus au micro-ondes).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ARROZ CON VERDURA Y PESCADO

(Riz aux Légumes et Poisson)

TINA MARTY

1 oignon
4 dents d'ail
1 poivron
4 beaux cœurs d'artichauts surgelés (sauf si vous avez des frais)
2 poignées de petits pois (ou de fèves tendres épluchées)
4 poignées de riz
2 beaux filets de poisson (de votre choix sans peau sans arêtes)
1 boîte de pulpe de tomate (ou une brique ou une petite boîte de concentré de tomate)
Curcuma (ou safran)
Pimenton dulce (ou paprika ou épices à paëlla)
Huile d'olive
Sel & Poivre

Faire revenir de préférence dans de l'huile d'olive, un oignon émincé, de l'ail, des poivrons (si pas de poivrons frais, des poivrons en boîte ou en bocal).

Quand c'est en train de dorer, ajouter les cœurs d'artichauts découpés en quartiers.

Ajouter ensuite la sauce tomate et faire revenir.

Couvrir avec un couvercle grillagé pour éviter les éclaboussures de cette sauce.

Quand ça a mijoté 5 min, ajouter 4 verres d'eau et votre poisson.

Quand ce jus est en train de bouillir, ajouter le riz.

Bien mélanger et laisser mijoter pendant 20 min.

Eteindre et ensuite laisser reposer 10 min.

Servir en mettant à disposition du citron pour ceux qui aiment arroser leur plat d'un filet de jus de citron.

Poisson utilisé pour la recette : du merlan

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ARROZ EN COSTRA

CLAUDE FERRANDIZ

Lapin en morceaux (pour 10/11 personnes : 1 kilo et ½)
2 tomates (3 pour 10/11 personnes)
Une poignée de pois chiches ou 500 g en boîte
400 g de riz
10 œufs
Soubressade
Boudin noir (à la viande)
Safran
Sel & Poivre

Mettre les pois chiches à tremper toute la nuit dans de l'eau et du sel.

Les faire bouillir ensuite 2 heures (ou prendre une boîte de 500 g car dans ce cas-là les pois chiches sont déjà cuits).

S'il s'agit de riz espagnol mettre 2 fois ¼ d'eau froide le volume de riz. S'il s'agit de riz méditerranéen français (de Camargue, par exemple) 2 fois le volume de riz.

Faire revenir dans de l'huile d'olive les morceaux de lapin, puis les retirer de la poêle.

Faire revenir ensuite dans la même huile les tomates en les écrasant au maximum.

Ajouter ensuite les pois chiches et les faire revenir un instant.

Ajouter les morceaux de lapin et l'eau froide avec le safran, le poivre et le sel.

Tout doit cuire 45 min à feu doux afin que l'eau prenne bien le goût des ingrédients (toute cette partie peut être réalisée à l'avance, même la veille).

La première partie peut être préparée dans une grande poêle.

La suite doit être réalisée dans une grande casserole traditionnelle en terre cuite, pas très profonde (cazuela de barro, perol en valencien).

Peu avant le repas (quand les invités arrivent par exemple), réchauffer la préparation et quand l'eau commence à bouillir, ajouter le riz qui doit cuire à feu vif. Quand il commence à rester peu d'eau, ajouter les morceaux de soubressade et de boudin noir dessus.
Le riz doit rester assez ferme (car il va encore cuire un peu au four). Eteindre, couvrir et laisser reposer le riz 5 à 10 min.

A la fin (peu avant de se mettre à table), il faut préchauffer le four à feu vif (205° ou 210°)

Battre les œufs en omelette et couvrir le riz avec. Mettre alors le riz au four et laisser cuire. Les oeufs vont monter comme s'il s'agissait d'un soufflé.

Quand cela est fait, sortir le plat du four et servir. C'est fini !

Recette espagnole de la Communauté de Valence, spécialité particulièrement à Elche qu'ont continué à cuisiner les pieds-noirs d'origine espagnole (arròs amb crosta en valencien).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ARTICHAUTS & VARIANTES

ARTICHAUTS A L'HUILE
ANNE-MARIE TRANI

1 citron
Artichauts
Vinaigre
Vin blanc
Ail
Persil
Huile d'olive
Laurier
Basilic
1 c à s de gros sel
Grains de poivre

Presser le jus d'un citron dans un récipient rempli d'eau.

Nettoyer vos artichauts : il faut qu'il ne reste pratiquement que le coeur.

Les tremper dans cette eau acidulée afin qu'ils ne noircissent pas.

Dans une casserole, verser 2 verres de vinaigre de vin, 4 verres de vin blanc, une cuillerée de gros sel, des graines de poivre, 3 feuilles de laurier et porter à ébullition.

Ajouter les cœurs d'artichauts et les faire cuire pendant 10 min.

Lorsqu'ils sont cuits, les égouter et les sécher dans un torchon propre.

D'autre part, dans un autre récipient, hacher grossièrement de l'ail et du persil et ajouter les artichauts avec un filet d'huile d'olive. Bien les remuer.

Disposer les artichauts dans un bocal en ajoutant au fur et à mesure, un peu de basilic, du laurier et enfin l'huile d'olive qui doit les recouvrir entièrement.

Fermer votre bocal et les mettre au réfrigérateur.

Cette recette accompagnera parfaitement vos salades.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

ARTICHAUTS A LA SICILIENNE
PHILIPPE BRAMI

6 artichauts
Câpres
2 gousses d'ail
7 filets d'anchois
1 c à s et ½ de panko (ou de chapelure par artichaut)
4 citrons
Huile d'olive
Sel & Poivre

Commencer par arracher les queues des artichauts.

Couper les feuilles des artichauts à hauteur du cœur.

Mettre du jus de citron sur la surface.

Couper le reste de feuilles autour de l'artichaut.

Citronner.

Ebarber le foin.

Citronner encore sur toutes les faces.

Réserver dans un saladier avec un citron.

Dans une cocotte minute, déposer un peu d'ail pilé et un filet d'huile d'olive dans le fond de chaque artichaut.

Ajouter de l'eau jusqu'à la moitié des cœurs.

Fermer et mettre la soupape.

A chuchotement de la soupape, compter 7 min.

Stopper la cuisson. Réserver.

Réserver aussi le jus de cuisson.

Mettre les filets d'anchois dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Faire fondre les anchois et ajouter le panko. Assaisonner.

Remuer tout le temps sinon ça risque de brûler au fond.

Faire cuire jusqu'à ce que la couleur soit dorée caramel.

Garnir les fonds d'artichauts et tasser la garniture sans trop appuyer.

Déposer un peu de jus de cuisson sur les fonds d'artichauts pour mouiller le panko.

Déposer des câpres en déco.

Stocker au frigo de 12 à 24 h,

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PETITS ARTICHAUTS VIOLETS CUISINES
MARIE PAULE TANNEAU

1 botte d'artichauts violets
1 oignon (ou 3 petits oignons frais)
3 gousses d'ail
1 citron jaune
2 feuilles de laurier
1 branche de thym
1 verre de vin blanc sec
½ verre d'huile d'olive
Sel & Poivre

Enlever les premières feuilles des artichauts, couper la queue en laissant environ 2 cm.

Couper le haut des feuilles.

Couper l'artichaut en 4.

Enlever la "barbe", passer au citron et mettre dans de l'eau froide et citronnée.

Se mange froid, soit en entrée ou à la kémia.

Mettre dans une cocotte en fonte l'oignon émincé fin, les artichauts, les gousses d'ail, la garniture aromatique, le citron coupé en rondelles, le sel et le poivre, le vin blanc, l'huile d'olive et recouvrir d'eau à hauteur.

Mettre le couvercle et laisser cuire à petit feu pendant 45 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

AUBERGINES & VARIANTES

AUBERGINES A LA MENTHE
ROGER MARTINEZ

500 g d'aubergines
10 g de sucre en poudre
1 c à s de vinaigre de vin
1 c à s de câpres au vinaigre
8 feuilles de menthe
Huile d'olive
Sel & Poivre

Couper et saler les aubergines en dés.

Laisser dégorger pendant une h dans une passoire, les rincer et les sécher.

Ensuite, les faire cuire dans l'huile d'olive avec un peu d'eau pendant un quart d'heure. Les aubergines doivent être bien cuites.

Les saler un peu. Ajouter le vinaigre, un peu de sucre, la menthe et les câpres.

Laisser refroidir, puis les mettre une ½ journée au minimum au frigo.

Les aubergines à la menthe se mangent froides.

Placer des feuilles de menthe pour la déco.

VARIANTES

AUBERGINES A L'ESCABECHE
NINI BASSANO

1 kg d'aubergines
6 gousses d'ail
1 verre d'huile d'olive
2 c à s de vinaigre
1 c à s de paprika
Petits piments de Cayenne (facultatif)
1 c à s de cumin
Sel

Eplucher les aubergines dans le sens de la longueur en enlevant seulement 3 ou 4 bandes de peau (pour éviter qu'elles ne se défassent à la cuisson).

Cuire 15 min environ à la vapeur, égouttez.

Couper chaque aubergine en 3 dans le sens de la longueur.

Servir froid.

Dans une poêle, faire revenir dans de l'huile chaude les aubergines, et l'ail haché.

Ajouter le paprika, le cumin, le piment, saler et cuire 15 min à découvert.

Verser le vinaigre 2 min avant de retirer du feu.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

AUBERGINES A L'ESCABECHE
NINI BASSANO

Le poids d'aubergines qu'on veut.

Les laver, les couper en 4 puis en lamelles (1 cm), mettre dans une passoire et saler.

Laisser dégorger puis essuyer.

A part, couper un gros oignon et de l'ail et les faire tremper dans du vinaigre de cidre pur.

Recouvrir les aubergines d'un mélange mi-eau, mi-vinaigre de cidre et cuire jusqu'à ce que la peau soit molle.

Laisser refroidir dans le jus.

Puis bien égoutter et mettre dans un bocal avec un peu d'huile d'olive au fond, une couche d'oignon et d'ail et une couche d'aubergines, recouvrir d'huile d'olive.

Peut se garder un certain temps et peut servir de condiment.

(Recette qu'on peut mettre en bocaux et servir comme "variantes")

AUBERGINES A L'ESPAGNOLE
NOËL FERRANDO

3 grosses aubergines
1 gros oignon
2 gousses d'ail écrasées
1 œuf
1 petite boîte de tomates concassées
Quelques pignons de pins grillés (facultatif)
Huile d'olive
1 grosse boîte de thon au naturel
Persil
Chapelure
Sel & Poivre

Laver les aubergines, couper le pédoncule et les couper en 2, dans le sens de la longueur. Les évider, et couper la chair en dés. Garder les "barquettes" (la coque évidée de l'aubergine).

Dans une sauteuse, mettre de l'huile d'olive, et faire revenir les dés d'aubergines, l'ail, l'oignon coupés en lamelles.

Ensuite mettre les tomates concassées, le persil, sel, poivre, thym et laurier.

Laisser mijoter 30 min et laisser refroidir.

Enlever le persil, le laurier et le thym.

Ecraser au presse-purée, ajouter l'œuf battu, le thon au naturel égoutté et les pignons.

Remplir les aubergines évidées de cette préparation (soit 6 barquettes) et saupoudrer de chapelure.

Enfourner à four préchauffé à th 7 (200°), pendant ½ h.

Cette recette peut se faire avec tous vos restes de viandes : restes de gigot, restes de poulet, etc.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

AUBERGINES AU FOUR FARCIES AUX ANCHOIS
MERIEM BENTURQUI

6 aubergines
300 g de fromage rouge râpé
3 gousses d'ail
2 c à s de câpres vinaigrées
150 g de filets d'anchois à l'huile
Un verre de sauce tomate
1 citron
1 verre à thé d'huile d'olive
½ bouquet de menthe fraîche
Sel & Poivre

Eplucher et couper les aubergines en fines tranches.

Parsemer de sel et laisser de coté.

Passer au mixeur, la menthe avec les anchois, les câpres et l'ail.

Verser ce mélange dans un bol puis ajouter la chapelure, l'huile d'olive et le fromage rouge râpé.

Faire revenir les tranches d'aubergine dans un peu d'huile puis égoutter.

Farcir les tranches d'aubergine avec le mélange d'anchois et enrouler.

Les disposer dans un plat à four huilé puis cuire au four pendant 35 min.

Servir chaud avec la sauce tomate.

AUBERGINES FARCIES AU FOIE
BETTY ROSE

Des aubergines
Du foie
Huile d'olive
1 oignon
Purée de tomates
Ail
Graines de fenouil
Chapelure
Sel & Poivre

Couper les aubergines en 2 dans le sens de la longueur.

Les évider sans abîmer la peau.

Les rincer et les saler afin qu'elles ne noircissent pas.

Dans une poêle mettre un filet d huile d'olive

Faire revenir le foie coupé en dés, la chair des aubergines coupée en dés, un oignon, purée de tomate, ail, sel, poivre, graines de fenouil.

Faire à peine revenir car la cuisson se terminera au four.

Rincer les aubergines, les mettre dans un plat huilé et les farcir de la préparation.

Recouvrir de chapelure.

Enfourner à four moyen (6/7) jusqu'à ce que le dessus doré.

Servir accompagné d'une salade verte.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BABA GANOUSCH

(ou Moutabal)

KATHY THIRIET

Pour 1 plat moyen :
2 ou 3 grosses aubergines
3 ou 4 c à s de Tahina (pâte de sésame que l'on peut trouver dans les supermarchés cashers, les boutiques bio...)
Jus d'½ citron
1 yaourt (ou ½ yaourt suivant la quantité d'aubergines utilisée)
2 gousses d'ail (utiliser de l'ail frais c'est nettement meilleur !)
Sel & Poivre

Préchauffer le four 15 min thermostat maxi.

Sur une grande plaque garnie de papier cuisson, disposer les aubergines entières (et lavées préalablement).

Enfourner les aubergines th 7- 8 environ pendant 30-45 min.

Elles doivent brunir sans brûler !
(vérifier en cours de cuisson en piquant avec un couteau).

Arrêter la cuisson quand les aubergines sont bien moelleuses.

Décorer éventuellement avec 1 filet d'huile d'olive et de Zaatar ou de Gomasio.

Zaatar (mélange de thym, menthe et graines de sésame à acheter dans les épiceries orientales).
Gomasio (mélange de sel et de graines de sésame à acheter en boutiques bio).

Il s'agit d'une espèce de caviar d'aubergine à la crème de sésame.

Les laisser refroidir.

Quand les aubergines sont froides, enlever le pédoncule et les peler (enlever les graines si nécessaire), les couper grossièrement avec un couteau et les écraser à la fourchette.

Les mettre dans un saladier, y ajouter le Tahina, l'ail, le jus de citron, le yaourt, le sel et le poivre.

Servir bien frais après un passage d'1 h minimum au frigo en disposant harmonieusement sur un plat.

C'est frais, léger, bien parfumé et contre toute attente très simple à préparer.

A servir en entrée avec du pain, de la pita réchauffée ou des crudités (bâtonnets de concombre, tomates, cébettes etc...).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BABA GANOUSH
AL BALAGAN

1 chou-fleur ½
50 g d'huile d'olive
2 c à s de mélasse de grenade
1 c à c de sumac
1 citron
Huile de friture
3 branches de coriandre
120 g de tahini
100 g d'eau
2 c à s de miel
1 gousse d'ail
Paprika fumé
½ grenade
Sel & poivre

Retirer les feuilles d'un chou-fleur entier.

Verser dessus de l'huile d'olive et assaisonner avec du sel, du poivre et du paprika fumé.

L'envelopper dans du papier cuisson puis dans de l'aluminium.

Le faire rôtir 2 h à 180°.

Ensuite le découper et le ciseler au couteau.

Préparer la téhina en mélangeant le tahiné avec le jus de citron, 2 c à s d'huile d'olive, l'eau, le sel, le miel, l'ail haché.

Réaliser le caviar de chou-fleur en assaisonnant le chou-fleur haché avec sel et paprika fumé.

Incorporer la téhina. Mixer très légèrement (seulement 5 secondes).

Trancher avec un couteau le sommet de la grenade (autour du pédoncule).

Faire 6 incisions le long du fruit sans descendre complètement jusqu'à la base du fruit.

Ecarter le fruit qui devient comme une étoile.

A l'aide d'une cuillère, taper jusqu'à ce que tous les grains soient tombés

Détacher les sommités d'un demi chou-fleur.

Les trancher en 2 si elles sont trop grosses.

Les faire frire environ 10 min à 180° (th 7).

Les déposer sur du papier absorbant.

Une fois cuites, réserver quelques têtes de chou-fleur et hacher le reste au couteau.

Ciseler les feuilles de coriandre.

Mélanger le chou-fleur frit avec 2 c à s de grenade, 1 c à s de coriandre ciselé, le sumac, 1 c à s d'huile d'olive et la mélasse de grenade.

Dresser le caviar de chou-fleur dans un bol et garnir avec la salade de chou-fleur frite au milieu.

Saupoudrer de grenades.

Déposer 2 ou 3 têtes de sommités frites sur la salade.

Parsemer de coriandre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BAGHRIRS

(Crêpes mille trous)

JOSETTE PAREDES

½ verre de farine
1 verre de semoule fine
½ c à s de levure de boulanger
⅓ c à c de sel
½ sachet de levure chimique
2 verres d'eau tiède
1 c à s d'eau de fleurs d'oranger

Pour toutes les mesures, utiliser le même verre.

Dans un mixer, mettre le verre de farine, le verre de semoule fine, la levure boulangère, le sachet de levure chimique et le sel.

Ajouter seulement 2 verres d'eau tiède, la fleur d'oranger et mixer le tout pendant 2 min.

Mettre l'appareil dans un saladier, couvrir d'un linge et laisser lever pendant 20 min.

Une fois la pâte levée, chauffer une poêle.

Prendre du papier sopalin, verser un peu d'huile dessus et le passer sur la poêle.

Pour finir, verser une louche de pâte dans la poêle et ne laisser cuire que d'un seul côté.

La crêpe est cuite lorsque tous les trous se sont formés et que le dessous est doré.

Déposer sur un linge au fur et à mesure de la cuisson.

Surtout ne pas les empiler les unes sur les autres.

A déguster avec une bonne confiture de figues maison.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

BAGHRIRS AUX DATTES
SERGE SERGE

250 g de dattes
100 g d'amandes mondées
1 c à c de cannelle en poudre
1 c à c de fleur d'oranger
3 c à s de miel

Pour la pâte des baghrirs :
250 g de farine
250 g de semoule fine
2 œufs
2 sachets de levure chimique
1 sachet de levure de boulanger
Environ 75 cl d'eau tiède
Sel

Dans un saladier, mélanger la farine et la semoule.

Dans un autre saladier, mettre les 2 levures, les œufs, le sel et verser l'eau tiède.

Mélanger et incorporer le mélange farine, semoule.

Mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.

Ajouter de l'eau si nécessaire.

Laisser reposer 1 h.

Dénoyauter les dattes et les couper en petits dés.

On peut verser du miel sur le baghrir.

Concasser les amandes et les torréfier.

Les mettre dans un saladier, ajouter les dattes, la cannelle et l'eau de fleur d'oranger.

Mélanger la farce en l'écrasant avec le dos d'une cuillère.

Ajouter le miel.

Avec une louche verser la pâte dans une poêle sans matière grasse, cuire quelques min.

Garnir avec la farce de dattes.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BAKLAWA
DAVID MED

Le sirop :
1 bol d'eau (bol à céréales)
1 bol de sucre
½ jus citron
1 bouchon de fleur d'oranger

250 g de feuilles de filo
100 g de noix
100 g de pistaches
50 g de noisettes
125 g de sucre
Beurre fondu

Porter à ébullition (feu doux) l'eau et le sucre, puis ajouter le jus de citron et la fleur d'oranger. Une fois que le sirop est à votre goût. Laisser refroidir.

Préparer dans une assiette creuse un mélange de noix, noisettes et amandes mixées.

Huiler un plat qui va au four, déposer deux feuilles de filo puis huiler ou beurrer et recommencer autant de fois que de feuilles dans le paquet.

Ajouter le mélange de fruits secs puis des pignons et de nouveau le mélange de fruits secs mixés.

Déposer 1 feuille de filo beurrée à l'envers puis 2 feuilles de filo puis huiler ou beurrer et recommencer autant de fois que de feuilles dans le paquet.

Huiler la dernière feuille.

Découper en petits losanges (une fois sorti du four, ce sera cassant donc le faire quand les feuilles sont "molles").

Enfourner 45 min à th 5.

Dès la sortie du four, arroser de sirop.

VARIANTES

BAKLAWA
DAVID MED

Sirop :
1 l d'eau, 1 kg de sucre, 1 jus de citron

Sirop :
1 verre de sucre, 1 verre d'eau, 1 filet de citron, 1 bouchon d'eau de fleur d'oranger

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BAKLAWA DE DAVID
DAVID MEDIONI

Un paquet de feuilles de filo (on les trouve au rayon pâte brisée marque croustipate ou dans les épiceries orientales)
150 g de beurre (ou margarine)
Noix (ou noisettes ou amandes ou pistaches en poudre)
Sucre en poudre
Eau de fleur d'oranger
350 g de noix
100 g de sucre en poudre

Pour la farce : mélanger les noix et le sucre en poudre. Mélanger bien.

Arroser de fleur d'oranger. Ramasser le mélange. Mélanger bien. Laisser de côté.

Badigeonner un moule rectangulaire de beurre.

Poser une feuille de filo et Badigeonner. Idem pour 5 ou 6 feuilles.

Mettre la farce puis recommencer le feuilletage.

A la dernière feuille, couper délicatement et beurrer la feuille.

Mettre à cuire 45 min à 180°.

A la sortie du four, arroser d'un sirop de miel (1 verre de sucre, 1 verre d'eau, un bouchon d'eau de fleur d'oranger et un filet de citron).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BAKLAVA
MONIQUE DANIELLI CRECHES

125 g de noix décortiquées
80 g de pistaches émondées (non salées non grillées)
80 g d'amandes entières
120 g de poudre d'amande + poudre de noisette
50 g de sucre
50 g de beurre fondu + 50 g fondu pour beurrer les feuilles
5 c à s d'eau de fleur d'oranger
100 g de miel
1 c à s de cannelle
10 feuilles de pâte filo

Pour le sirop :
200 g de miel liquide d'acacia (plus doux et parfumé)
5 cl d'eau
1 c à s d'eau de fleur d'oranger
1 c à c de cannelle en poudre

Faire chauffer les éléments du sirop dans une petite casserole, le laisser refroidir.

Broyer les fruits secs au robot, sans les réduire en poudre, mais seulement en petits morceaux.

Ajouter le sucre en poudre, la poudre d'amande, la cannelle, 2 c à s d'eau de fleur d'oranger et 100 g de beurre fondu.

Faire fondre les 50 g de beurre restant.

Préchauffer le four à 200°.

Découper 4 feuilles de pâte filo aux dimensions du plat + encore 2 x 5 + 1 grande feuille (conserver les autres dans un torchon humide pour ne pas qu'elles se dessèchent).

Mettre une grande feuille dans le fond du plat pour ne pas que la farce se colle sur les bords du plat.

Beurrer les 4 feuilles une par une, au pinceau, et les empiler au fond du moule. Verser la moitié du mélange de fruits secs.

Mettre par dessus 5 autres feuilles, également beurrées, puis le reste de farce.

Beurrer les 5 feuilles restantes et les empiler par dessus la seconde couche de farce.

Rabattre les cotés et beurrer.

Avec un couteau bien affûté, découper des carrés sur toute la profondeur du baklava, à la taille que vous souhaitez obtenir après cuisson.

Enfourner pour une vingtaine de minutes, le temps que la pâte filo dore. A voir en fonction de votre four.

Verser le sirop à température ambiante sur le baklava chaud.

Laisser refroidir et sécher au moins une journée entière avant de déguster.

Pour un plat de 30 cm x 18 cm = 20 baklavas

On peut découper les baklavas d'avance et les présenter dans de petites caissettes en papier, ce qui est souvent plus pratique pour le service

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

BANATAGES
AL BALAGAN

400 g de bœuf haché
2 oignons émincés
2 gousses d'ail
5 brins de persil plat
Curcuma
Huile d'olive
5 œufs (dont 2 œufs durs)
1 ½ kg de pommes de terre à chair ferme
Citron
Farine (farine de Matzah)
Huile de friture
Sel & Poivre

Faire revenir dans une sauteuse l'oignon et l'ail avec l'huile d'olive.

Aouter la viande hachée, saler et poivrer.

Verser du curcuma, puis ajouter un verre d'eau et laisser cuire pendant à peu près ½ h à couvert.

Ciseler le persil et ajouter le tout à la farce de viande cuite ; l'eau doit être évaporée de la farce.

Cuire les pommes de terre avec la peau au moins ½ h, puis les réduire en purée alors qu'elles sont encore tièdes et ajouter le sel et le poivre.

Verser du jus de citron et un peu de curcuma pour donner une jolie couleur.

Lorsque la purée a refroidi, incorporer un œuf entier et bien le mélanger à la purée.

Couper les 2 œufs durs en fines lamelles.

Réserver un peu de purée pour colmater les banatages.

Etaler un rectangle de film plastique.

Tapisser dessus la purée en prenant soin de laisser une marge sur tout le pourtour.

Au centre de la bande de purée, disposer la farce et les morceaux d'œufs durs.

Ensuite former un cylindre à l'aide du film plastique de la même façon qu'un sushi.

La farce doit être totalement recouverte par la purée. Rouler le cylindre.

Laisser reposer un peu à l'air libre ou au frigo.

Retirer le film plastique. Trancher les boudins puis colmater les extrémités du banatage.

Façonner une jolie forme ovale.

Dans deux assiettes, disposer d'une part la farine et de l'autre les 2 œufs crus battus à la fourchette avec 3 c à s d'eau.

Mettre l'huile de friture à chauffer dans votre friteuse.

Rouler les banatages d'abord dans la farine puis dans l'œuf battu.

Les déposer dans une assiette soupoudrée de farine (sinon ils s'abimeront en les prenant).

Les mettre à frire en les plongeants complètement dans l'huile chaude 2 à 3 min.

Les faire frire par 3 ou 4 pour ne pas abaisser la température de l'huile.

Ces banatages peuvent être dégustés avec ou sans jus de citron, selon les goûts et les traditions. Ils ne se congèlent pas.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

BANATAGES
GEORGES SOLAL

1 kg de pommes de terre
1 œuf
1 gros oignon
1 à 2 gousses d'ail
300 g de viande de bœuf hachée
1 citron
Quelques branches de persil
1 c à c de harissa
Sel & Poivre

Faire une purée des pommes de terre, y intégrer 1 jaune d'œuf, du sel et du poivre et laisser refroidir.

Dans une cocotte, faire revenir l'oignon et l'ail hachés fin dans 1 c à s d'huile d'olive, y intégrer la viande hachée.

Cuire à feu doux l'ensemble jusqu'à obtenir un bon amalgame (15 à 20 min).

Ajouter le zest du citron, puis son jus, y intégrer le persil finement ciselé, le sel, le poivre et la harissa.

Laisser mijoter 5 min et laisser refroidir.

Lorsque les 2 préparations sont froides, préparer vos banatages comme suit :

Mettre une poignée de purée dans le creux de votre main en la creusant au centre. Mettre 1 c à c de farce de viande.

Recouvrir la farce par une nouvelle quantité de purée de manière à enfermer la farce entre les deux parties de purée.

Bien souder les 2 parties de purée.

Préparer toutes vos banatages puis, dans un récipient battre le blanc d'œuf.

Dans un autre récipient mettre 3 c à s de farine.

Tremper chaque banatage d'abord dans l'œuf puis la farine (tapoter pour ne conserver qu'un film de farine) et frire dans un huile assez chaude.

A consommer tiède accompagnées d'un jus de citron.

Pour ceux qui ne connaissent pas ce sont des croquettes de pommes de terre farcies de viande ... un petit délice nécessitant un peu de boulot mais tellement vite englouties !!!

Les banatages sont, selon moi, d'origine tunisienne, mais ma maman, de Bab el Oued, en faisait aussi...

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BARBOUCHE

JEAN-LUC TEMIME

Les tripes :

1 kg de gras-double nettoyé
2 c à s d'huile d'olive
1 c à c de paprika
1 c à c de cumin
1 c à c de karouya (carvi de Hollande)
2 gousses d'ail
Sel & Poivre

On peut ajouter un pied de veau et de la coriandre en feuille.
Mettre dans une cocotte les tripes coupées en morceaux, ajouter l'ail, le paprika et le karouya.

Couvrir d'eau et faire cuire 5 heures à feu régulier (2 h ½ en autocuiseur). Si c'est nécessaire, rajouter de l'eau chaude.
20 min avant la fin de la cuisson, ajouter l'huile, le cumin et 1 c de vinaigre.

Les haricots :

500 g de haricots blanc secs (trempés la veille)
500 g de bœuf (plat de côtes, jarret ou poitrine)
1 pied de veau
1 tête d'ail
1 c à s d'huile d'olive
1 c à s de paprika
1 piment de cayenne
1 c à s de cumin pilé
2 l d'eau
Sel & Poivre

Dans un faitout assez grand, mettre les haricots égouttés, le pied de veau, la viande, l'huile, la tête d'ail et le paprika.

Couvrir d'eau et faire cuire à feu régulier.

Assaisonner à mi-cuisson.

Si le bouillon des haricots devient court, il faut ajouter de l'eau chaude.

Le saucisson de bœuf :

1 morceau de panse de bœuf (estomac) de 30/20 cm
Dans ce plat, les tripes sont remplacées par du bœuf haché : environ 500 g de basses côtes
3 œufs durs
2 œufs frais
6 gousses d'ail
1 pincée de quatre épices
3 feuilles de menthe
1 bouquet de coriandre fraîche
1 pincée de karouya (poivre de Hollande)
Sel & Poivre

Couper les œufs durs en petits morceaux, mélanger à la viande, ajouter menthe, ail haché, sel, poivre, 4 épices, menthe et coriandre.

Lier le tout avec les 2 œufs.

Coudre les côtés de la panse pour en faire un boyau en laissant un orifice pour farcir avec la préparation.

Tasser pour former un saucisson et faire cuire pendant 3 h 30 dans le bouillon du couscous.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

La graine :

1 kg de couscous (gros)
1 grosse poignée de Flio (menthe sauvage)
Sel & Poivre

Remplacer le bouillon, par 2 l d'eau bouillante parfumée avec le Flio. Servir chaud en mélangeant le tout dans l'assiette.

VARIANTE

BARBOUCHE
RACHEL KOIN

La recette est ici décomposée en 3 parties : Une forme de couscous donnant son nom au plat La "chkemba" – Une classique loubia.

Les 3 plats sont présentés séparément, chacun ajoutant en se servant dans son assiette un œuf dur coupé en deux et parfois des petites courgettes bouillies.

Le Barbouche peut être accompagné de vin rouge corsé ou non selon son goût, d'anisette ou encore de boukha (alcool de figue tunisien) sortant du congélateur.

Le couscous
1 kg de couscous gros
100 g de menthe sauvage "Folio"
100 g de thym sauvage "Zaatar"
Huile d'arachide
Sel

Dans une casserole, la veille, mettre un l ½ d'eau à bouillir.
Dans un autre récipient, verser un tiers de la quantité totale de menthe et de thym mélangés.
Verser dessus l'eau bouillante, couvrir et laisser infuser pendant une nuit. Le lendemain, récupérer l'eau de l'infusion en passant les herbes et en les jetant.
Mettre le couscous dans une grande bassine à fond plat, arroser avec un demi-l de l'infusion d'herbes de façon à mouiller largement le grain sans le baigner. Laisser reposer pendant une demi-heure.
Pendant ce temps, mettre un autre tiers des herbes mélangées dans la marmite du couscoussier et la remplir aux ¾ d'eau. Porter à ébullition.

Huiler la passoire du couscoussier.
Huiler vos mains et séparer les grains du couscous en les roulant entre vos paumes, puis mettre le couscous dans la passoire du couscoussier.

A l'aide du manche d'une cuillère en bois, former des cheminées dans le grain.
Laisser cuire pendant 45 min à feu vif non couvert.

Remettre le couscous dans la bassine et arroser de 3 louches de l'infusion, saler, ajouter 2 c à s d'huile, mélanger et laisser reposer ¼ d'heure.
Sans huiler la passoire, remettre le couscous, refaire des cheminées dans le grain et laisser cuire à partir de l'ébullition sans couvrir pendant 20 min.
Remettre encore une fois le couscous dans la bassine en ajoutant une louche d'infusion et laisser reposer.
Pendant ce temps, préparer 50 g d'herbes mélangées et les passer au tamis en retirant les tiges. Les ajouter au couscous en séparant les grains avec les mains.
Au moment de servir, remettre le couscous dans la passoire et le chauffer en faisant attention que l'eau de la marmite soit à ébullition pendant 10 min. Mettre le couscous dans un grand plat et arroser de la sauce.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHKEMBEY

1,5 kg de panse de bœuf (gras-double)
½ pied de veau
1 c à s de piment doux
2 piments de Cayenne
4 gousses d'ail
Sel & Poivre
1 c à c de cumin en poudre
1 c à s de coriandre en poudre
1 bouquet de coriandre fraîche
1 dl d'huile
Thym
Laurier

LOUBIA

½ kg de haricots blancs dit lingots secs
1 pied de veau coupé en 2
200 g de jarret de bœuf
1 tête d'ail non épluchée
1 c à s de piment doux
1 pincée de poivre en poudre
1 pincée de piment de Cayenne
½ verre d'huile
2 c à c de cumin en poudre
3 clous de girofle
2 c à c de cumin en grains
Sel & Poivre

CHKEMBEI** (tripes**)

1,5 kg de gras-double
½ pied de veau
1 c à s de piment doux
2 piments de Cayenne
Poivre rouge
4 gousses d'ail
1 c à s de coriandre en poudre
1 bouquet de coriandre fraîche
1 dl d'huile
Thym, laurier
Sel & Poivre

Faire blanchir le pied de veau pendant 5 min.
Couper le gras-double en petits morceaux.

Les mettre dans une marmite avec le pied de veau et une tête d'ail non épluchée.
Couvrir d'eau et ajouter une cuillère de piment doux, une feuille de laurier, ½ c à c de poivre rouge, du sel, du poivre, un bouquet de coriandre fraîche,

Laisser mijoter à feu très doux pendant environ trois heures, jusqu'à obtenir un ensemble gélatineux.

Remuer de temps en temps pour que cela ne colle pas. Ajouter au besoin de l'eau chaude en petites quantités, au cours de la cuisson.

En fin de cuisson, retirer la tête d'ail.

Barbouche (Le) c'est juif Pied-noir, certains connaissent !

Et c'est une véritable tuerie !
Le barbouche est un couscous aux tripes !
Il est constitué de cinq préparations : tripes, haricots blancs en sauce, bœuf haché en saucisson, de graine de couscous et des œufs durs.

Pour les fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BASBOUSSA

MARIE PIQUERY

4 œufs
1 verre d'huile
1 verre de lait
1 verre de sucre
2 c à s d'eau de fleur d'oranger
1 c à c de cannelle
1 verre de chapelure
1 verre et demi de semoule moyenne
1 c à s de levure chimique

Sirop
¾ de l d'eau
500 g d sucre
1 c à s d'eau de fleur d'oranger
1 c à s de miel

Battre les œufs en omelette, et ajouter les ingrédients dans l'ordre, en les mélangeant bien entre eux.

Verser dans un moule rectangulaire beurré.

Mettre au four préchauffé à 180° pendant 35 min.

Pendant ce temps, verser le sucre, l'eau, l'eau de fleur d'oranger, et le miel, dans une casserole.

Meilleur le lendemain

Remuer et faire chauffer.

Après ébullition, attendre 3 min et éteindre le feu.

Vérifier la cuisson du gâteau avec la lame d'un couteau.

Avec une louche, verser le sirop petit à petit sur le gâteau sorti du four.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BASBOUSSA
(ou le gabelouz ou kalb el louz)
DAVID MEDIONI

4 œufs
1 verre de sucre
1 verre d huile
1 verre de lait
1 pincée de sel
3 verres de semoule de blé moyenne ou fine
1 verre d'amandes en poudre
1 sachet de levure chimique
2 c à s d'eau de fleur d'oranger

Sirop :
2 verres de sucre
2 verres d'eau
1 c à s de miel
2 c à s d'eau de fleur d'oranger

Melanger le tout en suivant cet ordre.

Verser dans un moule.

Cuire 25 à 30 min à 180° en surveillant la couleur.

Pendant ce temps préparer le sirop.

Le laisser refroidir avant de napper le gâteau encore chaud.

Une fois le gâteau sorti, l'arroser de sirop.

Découper et saupoudrer d'amandes ou de noix de coco.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BASBOUSSA - GABELOUZ
MONIQUE DANIELLI CRECHES

4 œufs
1 verre de sucre
1 verre d'huile (j'ai fait avec du beurre fondu)
1 verre de lait
1 pincée de sel
3 verres de semoule fine
1 verre d'amandes en poudre (j'ai mis de la coco râpée)
2 c à s d'eau de fleur d'oranger (en fonction de l'intensité du parfum + ou si faible)
Coco râpée (pour le décor final)

Sirop :
2 verres de sucre
2 verres d'eau
2 c à s d'eau de fleur d'oranger
3 c à s de miel d'acacia

Préparer un sirop, en dernier après ébullition ajouter le miel.

Mélanger le tout dans l'ordre indiqué.

Verser dans un moule beurré, étaler sur 3 cm d'épaisseur.

Cuire 25 à 30 min à 180° (il faut que cela prenne une belle couleur ; à voir en fonction du four et de l'épaisseur).

Découper le gâteau en carrés (environ 30 à 36 carrés).

Napper le gâteau encore chaud de sirop froid.

Ajouter le décor de noix de coco

1 verre = 20 cl

Conseil : découper avant pour une meilleure absorption du sirop.

Attendre au moins 2 jours que le sirop se répartisse bien dans la semoule.

Façon David Mdn, recette prise sur le Fichier Unique.

Kalb Ellouz ou chamia est la pâtisserie qui bat tous les records de ventes pendant le mois de ramadan, les fêtes et même en dehors, dans certains pays du Maghreb et du Moyen Orient. Et pour cause, c'est un pur délice, à manger et remanger et toujours avec gourmandise et plaisir.

Certains l'appellent Kalb Ellouz (traduction : cœur d'amande), d'autres Chamia. Son origine est "El basboussa" de la Syrie (Syrie ou anciennement Bylad ech-cham, d'où le nom de Chamia).

Chacun a sa recette. Ne soyez pas étonnés de trouver des recettes très variées avec des ingrédients et des manières de préparation qui sont différents selon les régions et les personnes.

J'ai essayé sans œuf : un désastre (recette donnée dans le fichier), impossible à couper, tout s'effrite.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BASTELLA AUX POISSONS

CARMEN MARCEL-REY

Thon
Crevettes
Encornets
Feuilles de Bastella (ouarka)
Persil
Coriandre
Ail
Cumin
Piment rouge doux
Jus de citron
Citron confit
Vermicelles chinois
Sel

Préparer une "chermola" (mélange de persil, coriandre, ail, cumin, piment rouge doux et fort, sel, jus de citron).

Passer le tout au mixer, ajouter un peu d'eau.

Faire mariner dans la chermola les poissons au moins deux heures.

Dans une poêle, faire revenir le thon dans un peu d'huile d'olive, réserver.

Mettre ensuite les crevettes, réserver.

Terminer avec les encornets coupés en petits morceaux.

On peut mettre de la lotte au lieu du thon

Terminer la cuisson des poissons, émietter le thon, décortiquer les crevettes et mélanger le tout dans la chermola avec un citron confit coupé très fin.

Tremper un petit paquet de vermicelles chinois dans l'eau bouillante et les ajouter aux poissons et fruits de mer.

Laisser refroidir.

Dans un plat à four, déposer un lit de feuilles de bastella, ensuite déposer le mélange poissons, vermicelles, recouvrir de feuilles et passer au four.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BATATA FLIYOU

(Pommes de terre à la menthe pouliot)

MERIEM BENTURQUI

1 kg de pomme de terre
1 grosse botte de pouliot
1 tête d'ail
Piment (felfel driss)
Un peu d'huile
Paprika
1 œuf
Sel

Préparer une dersa avec ail, piment, sel et la faire revenir dans un peu d'huile.

Arroser d'eau, et laisser un peu sur le feu.

Peler, laver et couper les pommes de terre en fines rondelles et les rajouter dans la sauce.

Laisser cuire à petit feu.

En dernier, ajouter les feuilles de flio lavées puis battre légèrement un œuf et le rajouter sur les pommes de terre après avoir éteint le feu.

Remuer la cocotte délicatement.

La sauce doit être très réduite et bien piquante.

VARIANTE

BATATA EL KAMOUN

(Ragoût de pommes de terre au cumin et agneau)

KARINE POLLINO

Huile d'olive
Oignons
Poitrine d'agneau
Gousses d'ail
1 c à s d'harissa
1 c à s de concentré de tomates
2 c à s de cumin
Olives
Paprika
Curcuma
Pommes de terre
Sel & Poivre

Mettre un filet d'huile d'olive dans une cocotte minute.

Ajouter des oignons émincés, de la poitrine d'agneau, 3 gousses d'ail, de l'harissa, du concentré de tomates, du paprika, du curcuma, du sel et du poivre.

Couvrir d'eau et laisser cuire 10 min à couvert.

Ouvrir la cocotte minute, mettre les pommes de terre coupées en quartiers, ajouter du cumin, des olives et laisser mijoter tout doucement 15 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BATATA BEL KAMOUN
(qui signifie : pomme de terre au cumin)
AL BALAGAN

800 g de collier de bœuf (ou paleron, macreuse)
1,2 kg de pomme de terre Roseval
1 oignon
1 c à s de cumin
1 c à c d'harissa
1 c à c de paprika
70 g de concentré de tomates
½ verre d'huile d'olive
5 gousses d'ail
Sel & poivre

Emincer l'oignon. Eplucher et dégermer l'ail.

Découper le collier en 5 à 6 gros morceaux. Les saler et poivrer sur les deux côtés. Saisir la viande dans une cocotte avec un petit fond d'huile et avec l'ail écrasé.

Une fois colorée, réserver la viande. Dans la même cocotte, faire suer l'oignon. Puis réserver.

Verser un peu dans la même cocotte. Ajouter le paprika, l'harissa et le concentré de tomates.

Peu après, verser un verre d'eau. Saler et poivrer.

Ajouter la viande et l'oignon et laisser mijoter à feu doux dans la cocotte fermée au moins une heure.

Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre.
Prendre absolument des pommes de terre rouges qui ne se délitent pas quand elles cuisent. Les couper ensuite en 4 ou en 6.

Lorsque la viande s'est attendrie, verser du cumin.

Saler et poivrer.

Ajouter les pommes de terre. Bien mélanger.

Verser 1 à 2 verres d'eau. Le tout ne doit pas être complètement immergé.

Laisse mijoter à feu doux dans la cocotte fermée au moins une heure.

Puis laisser la sauce épaissir à découvert.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BEGHIRS

(Crêpes d'Algérie)

RACHEL KOIN

2 tasses et ½ de farine
2 tasses de semoule
1 pincée de sel
1 c à s de sucre en poudre
3 tasses et ½ d'eau tiède
1 noix de levure de boulanger
1 sachet de levure chimique

Diluer la levure avec de l'eau chaude, ajouter ensuite la farine et la semoule, le sel, le sucre bien travailler le mélange.

Délayer la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne bien homogène. La laisser doubler de volume.

Au moment de la cuisson, faire préchauffer la poêle à température moyenne, dès qu'elle a assez bien chauffée, la rincer avec un peu d'eau froide, égoutter et ajouter de suite une dose de la spatule.

Mettre sur le feu à nouveau et dès que des trous se forment et que la crème est devenu pâteuse, la changer de face.

Laisser encore 2 min et la disposer sur un plat.

Grâce à un pinceau, arroser les crêpes d'huile d'olive.

Servir de suite ou emballer et les garder au congélateur.

Ces crêpes se conservent jusqu'à 4 mois au congélateur. Servir avec un peu de sucre, de miel ou de votre garniture favorite.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BEIGNETS SALES, SUCRES

BEIGNETS ALGERIENS

ANNIE NICE

450 g de farine
100 g de sucre en poudre
200 g d'amandes hachées (ou mixées pas trop fin)
1 sachet de sucre vanillé
2 œufs entiers
1 paquet de levure chimique
½ verre d'huile d'olive
Miel
1 pincée de sel

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, l'huile d'olive, les œufs et la levure.

Délayer avec un peu d'eau pour obtenir une pâte souple et qui s'étende facilement au rouleau.

L'abaisser sur votre table ou une planche à pâtisserie à ½ cm d'épaisseur.

Découper des formes diverses à l'emporte pièce, ou simplement au couteau et les faire cuire dans une friture chaude

Mélanger un peu de miel avec un peu d'eau pour le liquéfier.

Quand les beignets sont dorés et égouttés, les tremper d'abord dans le miel, puis dans les amandes hachées.

Dresser sur un plat de service.

VARIANTES

BEIGNETS ORANAIS

ANTOINETTE MIRAILLES

500 g de farine
1 sachet de levure boulangère en poudre
25 cl d'eau tiède pour délayer le sachet de levure
1 zeste de citron

La pâte doit être onctueuse, mais collante

La mettre dans un endroit chaud, la pâte aime le soleil mais la couvrir avec un torchon.

Quand des bulles apparaissent et qu'elle monte, alors préparer la friture.

Une fois l'huile bien chaude, imprégner vos bouts des doigts avec un peu d'huile froide dans une soucoupe.

Prendre une noix de pâte avec le pouce, faire un trou et laisser glisser la pâte si l'huile est bien chaude, tourner et retourner.

Mettre du sucre vanillé dessus.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BEIGNETS AU MIEL

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

400 g de farine
100 g de sucre semoule
½ verre d'huile
20 g de levure
2 œufs
3 oranges
8 c à s de miel
100 g d'amandes concassées
1 pincée de sel

Verser la farine en pluie, faire un puits et ajouter œufs, sucre, jus de deux oranges, huile, pincée de sel, bien mélanger.

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède et ajouter à la préparation ci-dessus.

Pétrir longuement jusqu'à obtenir une pâte souple.

Abaisser la pâte avec un rouleau à environ ½ cm d'épaisseur.

Découper des carrés de 7 à 8 cm de côté, plier chaque carré en diagonale, laisser reposer deux heures.

Plonger les carrés dans un bain de friture bouillant, laisser dorer puis les mettre à égoutter sur du papier absorbant.

Les placer en pyramide. Mettre le jus de la dernière orange dans une casserole, ajouter le miel, ½ verre d'eau, faire chauffer à feu doux quelques instants.

Verser ce sirop sur les beignets, saupoudrer d'amandes concassées et déguster froid.

BEIGNETS D'AUBERGINES

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

4 aubergines
250 g de farine
2 œufs
2 c à s d'huile
Gros sel
Bain de friture
Sel fin & Poivre

Eplucher les aubergines et les détailler les en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur.

Les mettre dans une passoire, ajouter une pincée de gros sel, laisser dégorger pendant 30 min.

Préparer la pâte à beignets : à la farine ajouter les jaunes d'œufs, 2 c à s d'huile, 1 pincée de sel.

Mélanger en ajoutant 25 cl d'eau.

Laisser reposer la pâte.

A déguster très chaud.

Une fois les rondelles d'aubergines dégorgées, les passer sous l'eau, les égoutter sur du papier absorbant, les poivrer.

Faire monter les blancs d'œufs en neige très ferme, ajouter à la pâte.

Une fois les rondelles d'aubergines sèches, les plonger dans la pâte à beignets et les mettre dans la friture.

Laisser les beignets gonfler et dorer, les égoutter dans du papier absorbant.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BEIGNETS DE COURGETTES A LA FARINE DE POIS CHICHES

CATHY PIERANGELI

2 courgettes
1 gousse d'ail
8 c à s de farine de pois chiches
1 œuf
1 c à c de curcuma
½ c à c de curry
¾ de feuilles de basilic hachées
Sel & Poivre

Râper les courgettes et la gousse d'ail.

Ajouter tous les ingrédients.

Mélanger et faire frire dans l'huile d'olive en faisant de petites galettes.

BEIGNETS DE LA MER

(Calamars, Sardines et œufs de Poissons)

GEORGES REUS

4 poches d'œufs de poissons (daurade, bar, poissons plats...)
4 petites sardines vidées et étêtées
4 petits calamars vidés
Poches séparées des tentacules (Si les poches sont grandes, les couper en deux)

Pâte à beignet :
6 c à s de farine
2 c à s d'huile
2 œufs
5 cl de bière
Huile pour friture
1 citron pour l'accompagnement
Sel

Mélanger la farine (tamisée pour éviter les grumeaux) avec un peu de sel, ajouter l'huile, les œufs, la bière et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Si la pâte est trop épaisse, ajouter éventuellement un peu de bière supplémentaire.

Laisser reposer la pâte 1 h (très important sinon les beignets vont se défaire)

Faire chauffer l'huile, fariner les poissons, les œufs et les calamars, puis les tremper dans la pâte à beignets.

Faire cuire jusqu'à ce que les beignets soient bien dorés (c'est rapide).

Egoutter sur du papier absorbant, saler et présenter bien chaud avec des quartiers de citron.

De délicieux beignets de la mer à déguster au printemps, quand arrivent les œufs de poissons.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BEIGNETS DE MORUE
NOËL FERRANDO

250 g de morue séchée
250 g de farine
1 piment de Cayenne
1 oignon (le couper très fin)
1 pointe de safran
1 œuf
2 c à s de persil haché
½ paquet de levure alsacienne
Huile d'arachide
Eau

Faire tremper la morue pendant 24 heures à l'eau froide, en changeant l'eau 3 ou 4 fois.

Faire cuire la morue 6 à 8 min dans de l'eau juste frémissante. Égoutter et émietter dans un plat en prenant soin d'enlever les arêtes. Mélanger tous les autres ingrédients en ajoutant une c à s d'huile.

Délayer alors la pâte avec un peu d'eau.

Ajouter la morue à la pâte à beignets.

Préparer votre bain de friture (friteuse ou poêle avec au minimum 2 à 3 cm de hauteur), puis y verser progressivement les beignets.

Pour 1 beignet, il faut compter une c à s bombée de la préparation.

Quand les beignets sont dorés, les égoutter sur du parier absorbant.

BEIGNETS DE MORUE
ADRY LOPEZ HIGUERA

800 g de miettes de morue
3 grosses têtes d'ail ou 4 petites coupées en petits morceaux
Un bouquet de persil coupé lui aussi finement
6 œufs ou 7 selon la grosseur
50 à 60 g de farine
1 paquet de levure

Lorsque la morue est émiettée (et non moulinée, car il faut sentir les petits morceaux), mélanger les miettes de morue avec tous les ingrédients pour former une pâte qui ne doit pas être trop épaisse (à peine un peu plus qu'une omelette).

Faire des petites boules (qui ne sont jamais très belles à cause de la pâte un peu molle) et les faire frire dans une poêle avec de l'huile.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BERKOUKES AUX SOURIS D'AGNEAU

(ou petits plombs pâtes)
DJAMILA KHEDAIRIA

Souris d'agneau (1 par personne)
1 oignon
1 piment
1 carotte
1 branche de céleri
Ail
1 c à c arasée : Curcuma, Ras El Hanout, Cumin, Paprika
Concentré de tomates
Sel & Poivre

Faire revenir les souris d'agneau avec l'oignon jusqu'à caramélisation.

Ajouter les épices au fur à mesure de la cuisson à feu doux.

Rajouter un peu d'eau pour que le mélange s'amalgame bien, rajouter une cuillère bien garnie de concentré de tomates...

Bien remuer et laisser l'eau s'évaporer.

Mettre la carotte coupée en rondelles, les feuilles de céleri ciselées, et le piment entier sans l'ouvrir.

Rajouter 1 l d'eau et bien remuer le tout.

Rajouter le berkoukes (ou les gros plombs).

Fermer l'autocuiseur pour 20 à 25 min en augmentant le feu.

A l'ouverture de l'autocuiseur, remuer bien en raclant bien le suc de cuisson et rajouter un verre d'eau pour que le berkoukes ne soit pas trop sec.

Du berkoukes (semoule travaillée jusqu'à l'obtention de grosses boules)... ou le faire avec le plomb (mhamsa).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

BERKOUKES A LA VIANDE
NOEL FERRANDO

500 g de viande (agneau ou poulet)
1 oignon
2 tomates
1 grosse pomme de terre
1 carotte
1 navet
1 branche de céleri
1 poignée de petits pois
1 poignée de pois chiche
1 poignée de fèves (sèches ou fraîches)
1 bouquet de coriandre
6 gousses d'ail
1 c à c de cumin
1 c à c de ras-el-hanout
1 c à c de concentré de tomates
1 verre de plombs (sorte de gros couscous)
Huile
Piment
Sel & Poivre

Couper la viande en morceaux.

Eplucher tous les légumes et les couper en petits dés.

Hacher l'oignon. Emincer l'ail.

Dans une cocotte faire revenir la viande avec l'oignon et la tomate, ajouter les épices, l'ail et la pomme de terre.

Faire revenir quelques min, ajouter tous les autres légumes, le concentré de tomates dilué dans un peu d'eau et la coriandre, le sel, le poivre, le piment.

Couvrir d'eau et fermer la cocotte.

Laisser cuire 30 à 40 min.

Quand la viande est cuite, jeter les plombs dans la sauce et laisser cuire encore 15 à 20 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RETOUR AU SOMMAIRE

BERKOUKES AUX LEGUMES

ADELINE AZRAN

1 grand bol de pâtes berkoukes (petits plombs)
1 poignée de fèves fraîches (ou 1 poignée de petits pois surgelés extra fin)
3 grosses tomates fraîches
1 c à s rase de concentré de tomate
1 bel oignon
3 gousses d'ail
1 carotte
3 côtes de céleri branches (ôter les fils)
Huile d'olive
1 c à c de carvi
1 c à c de ras el hanout
1 bouquet de coriandre
2 feuilles de laurier
1 cube de bouillon de légumes priméal bio (facultatif)
1 c à c de poivre rouge doux
Sel & 1 pincée de poivre noir

Cuire les pâtes (berkoukes) à la vapeur, les laisser sécher 20 min).

Nettoyer et couper les légumes en dés.

Hacher l'oignon et écraser l'ail

Faire revenir dans l'huile, l'oignon, l'ail et les tomates pelées et râpées (jeter la peau).

Ajouter la coriandre hachée, les fèves sans la peau (surgelées chez Picard), les pois chiches lavés et égouttés (en boîte ou trempés la veille), le concentré de tomate (ajouter un peu de sucre pour contrer l'acidité), le céleri branches (après avoir ôté les fils), les épices et le cube.

Laisser revenir quelques minutes afin que les légumes s'imprègnent des épices.

Ajouter 2 l d'eau, couvrir et laisser cuire (en cocotte minute, c'est rapide), jusqu'à ce que tous les légumes soient tendres.

Jeter en pluie les pâtes petits plombs (berkoukes), dans le bouillon, remuer afin qu'ils n'attachent pas au fond de la cocotte,

Ajouter en fin de cuisson les pois chiches (s'ils sont en conserve)… sinon les mettre en tout début.

L'idéal est d'ajouter les pâtes petits plombs juste avant de servir, car ils ont tendance à absorber beaucoup de liquide.

Temps de cuisson total 45 min.

Ce plat réconfortant l'hiver, se déguste en soupe, plutôt liquide.

C'est un plat que l'on mange normalement en automne et en hiver, quand il fait très froid ; un plat typique d'Algérie (Nord, Sud, Centre)… pour ceux qui connaissent ces petites pâtes plombs.

Cette recette est sans viande
Si on réalise la recette avec de la viande ajouter 250 g de paleron de veau coupés en petits cubes.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BESBAS TERBIA OUA TOMATICHE

(Fenouil braisé agneau et tomates)

COLETTE GOËL

4 fenouils
500 g d'agneau (épaule)
500 g oignons
500 g de tomates
1 boîte de pois chiches (bien rincés)
Persil plat
Huile d'olive
Cannelle
Ras el Hanout
Sel & Poivre

Dans une cocotte en fonte (c'est mieux), mettre l'huile, et faire revenir rapidement la viande.

Saupoudrer de cannelle, de ras el hanout et de poivre.

Ajouter le fenouil coupé en tranches, recouvrir avec les oignons en rondelles et les tomates pelées et épépinées (on peut ajouter un sucre) coupées en morceaux.

Ce plat est délicieux et plein de parfum.

Ajouter les pois chiches.

Saler.

Parsemer de persil

Couvrir et laisser cuire tranquillement à l'étuvée (sans eau) environ 1 h ½.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BESTELS, BRICKS & VARIANTES
(ou Feuilles de Brick)

BESTELS
MONIQUE TRIGANO

Plier la feuille de brick en 2 et faire comme expliqué sur le paquet.

A la viande : Prendre de la viande hachée et mettre dans une poêle avec des oignons mixés, sel, poivre et une pointe de cumin une fois cuit, ajouter du persil plat ciselé mais pas cuit. Puis farcir vos bricks.

A la pomme de terre : Faire une bonne purée salée et mettre du gruyère râpé. Les enfants en raffolent.

Au thon et pommes de terre : Faire une purée et rajouter du thon en boîte mais pas à l'huile et mélanger le tout.

Aux épinards et chèvre : Prendre des épinards surgelés à condition de les faire sécher sur le feu, une fois refroidis ajouter du fromage de chèvre frais (genre "Petit Billy").

Aux 3 fromages : Gruyère râpé + chèvre + vache qui rit, bien mélanger le tout.

Aux merguez : Enlever le boyau des merguez, au lieu de faire des triangles faire des rouleaux en coupant la feuille de brick en 4.

A la tchouktchouka ou à la frita : ATTENTION que ça ne soit pas trop gras, et faire des losanges.

Au thon : Thon en boîte mais pas à l'huile, ajouter oignon cru + coriandre cru, et un morceau d'œuf dur.

Voilà suivant votre fantaisie et vos idées de génie et aussi suivant votre frigo.
Si vous les faites aux légumes, n'oubliez pas d'ajouter quelque chose qui remonte le goût comme le fromage etc.

VARIANTES

BESTELS AUX POMMES DE TERRE, FROMAGE RAPE
RACHEL KOIN

Pommes de terre
1 œuf
Noix muscade
1 sachet de fromage râpé
Persil (ou coriandre)
Feuilles de brick
Sel & Poivre

Faire cuire les pommes de terre en morceaux à l'eau. Les écraser à la fourchette ou au presse-purée.

Ajouter un œuf cru, du sel, du poivre, de la noix de muscade puis un sachet de râpé et pour finir du persil hâché ou de la coriandre fraîche.

Bien mélanger l'ensemble.

Couper la feuille de brick en deux, plier le coté arrondi, mettre de la purée, plier afin de former des triangles.

Mettre à cuire dans l'huile chaude.

En préparer, les congeler crues et les faire frire à la sortie du congélateur.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

BESTELS
AL BALAGAN

250 g de viande hachée
1 oignon
2 œufs
2 c à s de persil haché
1 citron
1 feuille de laurier
15 feuilles de brick
1 c à c de cumin
1 c à c d'herbes de Provence
2 pommes de terre
Sel & poivre

Effeuiller le persil et le ciseler.

Ciseler l'oignon.

Eplucher les pommes de terre et les couper en 2 puis en 6.

Plonger les morceaux dans de l'eau froide. Porter à ébullition. Laisser cuire 10/15 min.

Egoutter puis écraser à l'aide d'un presse-purée.

Faire suer l'oignon dans un peu d'huile.

Saler puis incorporer la viande hachée.

L'écraser en petits morceaux avec une cuillère.

Assaisonner avec du laurier, du cumin, les herbes de Provence, le sel et le poivre.

Au bout de quelques minutes, arrêter la cuisson, retirer le laurier et mélanger dans un bol avec les pommes de terre.

Incorporer le persil ciselé et le jus d'un ½ citron.

Quand le mélange a refroidi, ajouter les œufs battus en omelette.

Couper la feuille de brick en demi-cercle.

La replier sur elle-même, le coin arrondi vers le bord droit, pour lui faire prendre la forme d'un rectangle.

Déposer une cuillère à café de farce sur l'extrême droite. Prendre le coin du bas et le replier vers le haut comme pour former un triangle rectangle.

Prendre le triangle et le rabattre en bas le long de la pliure.

Soulever à nouveau le triangle et le rabattre cette fois-ci en haut toujours le long de la pliure. Et ainsi de suite…

A la fin, prendre la pointe formée et la rentrer sous le pli de la feuille de brick, un peu comme une enveloppe. On obtient notre triangle.

On peut filmer nos bricks et les mettre au frais à cette étape. On les fera cuire au dernier moment.

Chauffer de l'huile dans une casserole à feu moyen.

Plonger les bricks par 5.

Les retourner régulièrement.

Au bout de 5 min, quand elles sont dorées, les retirer et les déposer sur du papier absorban

Les manger rapidement pour profiter du croustillant.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BRICKS A LA VIANDE OU BESTELS
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

250 g de viande hachée
1 oignon
Persil
3 gousses d'ail
4 œufs
Huile
6 feuilles de brick
1 pomme de terre
Sel & Poivre

Faire cuire dans un fond d'huile la viande hachée et l'oignon détaillé en très petits morceaux.

Mélanger dans un saladier la viande hachée l'oignon, la pomme de terre cuite et écrasée, le persil, l'ail haché, 2 œufs durs écrasés et 2 œufs pour lier le mélange.
Couper les feuilles de brick en deux.

Farcir les feuilles avec une cuillère de farce et fermer en formant des triangles.

Faire frire égoutter et manger chaud.

BRICKS A LA **VIANDE**
(Malsouka)
SERGE SERGE

4 feuilles de brick
200 g de viande d'agneau hachée
50 g de gruyère râpé
3 œufs
40 g de persil
3 c d'huile d'olive
Sel & Poivre

Préparer la farce en faisant revenir la viande hachée dans l'huile d'olive.

Saler, poivrer, ajouter le persil haché, le gruyère râpé et 2 œufs, et mélanger.

Casser le 3ème œuf et réserver.

Confectionner les cigares en étalant et en coupant en 2 les feuilles de brick.

Incorporer la farce sur le côté rond, rouler la demi-feuille.

Coller-la avec un peu d'œuf.

Faire frire les cigares dans l'huile de friture.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BRICKS AU THON ET A L'ŒUF
JOËLLE MADEIRA

2 œufs durs
1 boîte de thon à l'huile
1 petit oignon
½ botte de coriandre fraîche
Des feuilles de bricks

Hacher deux œufs durs, une boîte de thon à l'huile, un petit oignon et la moitié d'un bouquet de coriandre fraîche. Couper les feuilles de bricks en quatre.

Poser la farce sur le quart de feuille de brick sous forme de petits boudins.

Rabattre les côtés et rouler la feuille en forme de cigare. Plonger dans l'huile de friture très chaude.

Les sortir de l'huile dès qu'ils sont dorés.

On peut aussi les badigeonner de beurre fondu et les faire cuire au four.

BRICKS AU THON, TOMATE ET ŒUF
BONNIE CLYDE

Feuilles de brick
1 boite de thon à la tomate,
Mayonnaise ou harissa selon les goûts
Fromage "Vache qui rit"
Gruyère
Œufs
Persil
Sel & Poivre

Etaler une feuille de brick. Mélanger le thon, la mayonnaise, le gruyère, le persil, le sel et poivre.

Placer un peu de ce mélange au centre de la feuille, faire un puits et casser l'œuf dessus.

Fermer la feuille en rabattant le haut sur la farce, puis le bas et enfin rabattre les cotés.

Souder avec du beurre fondu.

Cuire des 2 côtés dans une poêle à feu doux.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BRICKS AUX POMMES DE TERRE
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

300 g de pommes de terre
1 oignon
4 gousses d'ail
Persil
2 œufs
Huile
6 feuilles de brick
Sel & Poivre

Dans un saladier mélanger les pommes de terre cuites écrasées, l'oignon et le persil hachés fin l'ail écrasé.

Assaisonner et ajouter les œufs battus, mélanger.

Couper les feuilles de brick en deux, les farcir et les plier en triangle.

Frire les bricks dans un bain de friture fumant puis les égoutter et consommer chaud ou froid.

FEUILLES DE BRICK
CHARLETTE PICARD

Persil
Œuf
Feuilles de brick
Sel & Poivre

Faire de la purée avec du persil, du sel, du poivre.

Poser un petit tas sur la feuille de brick.

Casser un œuf, replier.
Frire dans un bain d'huile.

Poser sur du papier absorbant.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BRICK TOUNSIA
(Tunisienne)
KARINE POLINO

2 feuilles de brick
1 grosse pomme de terre
1 petite boîte de thon au naturel
1 c à s de câpres
De la coriandre (ou du persil)
1 c à s d'Harissa fraîche
1 œuf
1 jus de citron

Poser 2 feuilles de brick l'une sur l'autre.

Dans un saladier écraser la pomme de terre cuite au préalable, le thon, les câpres, la coriandre, du poivre, la harissa.

Bien mélanger.

Poser sur les feuilles de brick en formant un cercle comme sur la photo.

Casser un œuf au milieu.

Plier en 2 et poser dans un bain de friture environ 3 min de chaque côté.

A déguster arrosé d'un jus de citron et avec un peu de soubressade.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BETTERAVES & VARIANTE

BETTERAVE AU CUMIN

KATHY THIRIET

1 betterave rouge déjà cuite et sous-vide
Cumin en poudre
1 c à s d'huile d'olive
1 c à s de vinaigre de cidre
½ c à c de moutarde forte

Facultatif :
1 boîte de thon au naturel
1 œuf dur
Grosses olives noires

Dans un petit saladier (ou une assiette creuse), mélanger l'huile d'olive, le vinaigre et la moutarde.

Dans la même assiette, couper en cubes de taille moyenne, la betterave.

Saupoudrer généreusement de cumin en poudre.

Mélanger.

Ajouter du thon, l'œuf dur détaillé en morceaux et les olives.

Bien mélanger et servir bien frais avec 1 ou 2 tranches de pain grillé.

Une recette pieds-noirs familiale super rapide et bien parfumée.

VARIANTE

BETTERAVES A LA MAROCAINE

GUY NADAL

Betteraves
Ail
Huile d'olive
Persil
Sel & Poivre

Préférer les betteraves nouvelles avec les fanes.

Ne pas les peler, bien les brosser, poser sur un papier alu, mettre dessus une gousse d'ail coupée en 2 (ou plus si vous aimez l'ail), ajouter un filet d'huile d'olive, sel, poivre.

Cuisson au four 160* pendant 1 h 30 à 1 h 45 (voire plus si on les aime bien cuites, tendres à cœur.

Quand c'est cuit, attendre qu'elles refroidissent, les couper en morceaux, la peau se mange,

Ajoutez du persil ciselé, un tout petit filet d'huile d'olive.

Ajuster l'assaisonnement.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

BISCOTTIS MORBIDI AL LIMONI
(Biscuits au Citron)
MARTINE SCALA

300 g de farine
1 citron
½ sachet levure
100 g de beurre
1 œuf
120 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
1 bol de sucre en poudre
1 bol de sucre glace

Au robot mélanger le beurre, l'œuf puis le zeste et le jus d'un citron et le sucre et enfin la farine et la levure.

Filmer et mettre au frigo 30 min.

Faire des boules avec 2 c à c et les rouler dans le sucre poudre puis dans le sucre glace.

Les déposer sur du papier sulfurisé et les remettre 15 min au frigo.

Ensuite enfourner dans le four chaud à 180° pendant 15 min, ils ne doivent pas dorer et rester clairs, ils croûtent en refroidissant.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BISCUITS A LA SEMOULE

CATHY LOPEZ

3 œufs
1 pot d'huile
1 c à s de vanille liquide (ou 1 sachet de sucre vanillé)
1 pot de sucre
1 sachet de levure chimique
4 pots de semoule fine
250 g de miel
1 c à s de fleur d'oranger (facultatif)

La mesure est un pot de yaourt

Mélanger les œufs avec l'huile, la vanille liquide, le sucre et la levure chimique.

Ajouter la semoule fine, la pâte ne doit pas être trop dure.

Faire des petites boules avec la paume de main.

Préchauffer le four à 180 °et cuire 15 min (en fonction de la taille des boules).

Pendant que les biscuits sont au four, mettre à chauffer dans une casserole le miel, (ajouter l'eau de fleur d'oranger).

Tremper les biscuits encore chauds dans le sirop (chaud aussi) et laisser refroidir les biscuits.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BISCUITS AUX CITRONS

(Recette Marocaine)

BERNADETTE ESCAILLON

400 g de poudre d'amandes
4 citrons (zestes)
200 g de sucre
2 œufs
Sucre glace
½ sachet de levure
Morceaux de citron confits

Mixer, pas longtemps, le sucre, la poudre d'amandes, les zestes de citrons râpés.

Mettre dans une boîte fermée au frigo pour la nuit.

Après repos, ajouter les œufs battus et la levure + un peu de jus de citron.

Faire des petites boules les passer dans le sucre glace.

Faire 2 entailles sur les côtés avec un couteau et marquer légèrement le dessus avec le doigt.

Cuire environ 13 min à 170°

Mettre, après cuisson, un petit morceau de citron confit sur le dessus.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BLANCS DE SEICHES AUX PETITS POIS

(Soubia bil jelbana)

SERGE SERGE

1 kg de blancs de seiche
200 g de petits pois frais
10 cl d'huile d'olive
3 oignons
4 gousses d'ail
50 g de concentré de tomates
50 g de persil plat
20 g de paprika doux
15 g de curcuma moulu
10 g de cumin moulu
1 piment vert
Sel & Poivre

Plonger les blancs de seiche dans l'eau bouillante environ 5 min.

Les découper en morceaux réguliers.

Eplucher les oignons et l'ail, émincer les oignons, écraser l'ail.

Dans une casserole verser l'huile d'olive, les oignons, l'ail et les blancs de seiche, faire dorer le tout.

Saupoudrer de paprika et de curcuma, mélanger.

Ajouter le concentré de tomates. Saler, poivrer.

Mouiller la préparation avec un bol d'eau, couvrir et laisser cuire doucement 20 min.

Couper le piment en rondelles et ciseler le persil, les ajouter ainsi que les petits pois et laisser mijoter 10 min.

Rectifier l'assaisonnement.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BIZCOCHO

RACHEL KOIN

8 œufs
8 c à s de sucre en poudre
8 grosses c à s de farine

Préchauffer votre four sur 180° (th 6).

Fouetter les jaunes d'œufs dans un saladier.

Battre les blancs en neige ferme, puis les incorporer délicatement aux jaunes.

Incorporer doucement la farine au mélange, puis ajouter le sucre et remuer encore délicatement.

Enfin, faire cuire à four chaud durant 20 min environ.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BLANQUETTE A L'ORANAISE

ADRY LOPEZ HIGUERA

Veau découpé en morceaux
8 gousses d'ail
1 bouquet de persil
Farine
Pommes de terre

Faire revenir le veau dans de l'huile. Lorsqu'il est bien doré, ajouter l'ail et le persil préalablement mixés. Laisser prendre de la couleur

Saupoudrer de 2 c à s de farine, remuer le tout, rajouter de l'eau à hauteur de la viande et laisser cuire pendant 1 bonne heure à feu doux.

½ h avant de servir, ajouter les pommes de terre coupées en gros cubes.

Au tout dernier moment lier la sauce avec un jaune d'œuf battu avec du jus de citron.

Avec de l'ail et du persil, rien à voir avec la blanquette traditionnelle.

BLANQUETTE A L'ORANAISE

PATY PATYPATY

600 g de veau découpé en morceaux
400 g de champignons de Paris (en conserve)
1 oignon émincé
4 gousses d'ail pilées
Pommes de terre coupées en gros morceaux
1 petit bouquet de persil haché
1 brin de thym frais
2 feuilles de laurier
2 c à s de farine
1 jaune d'œuf
Jus d'un citron
Huile d'olive
Sel & poivre

Dans une cocotte mettre un filet d'huile d'olive et faire revenir les morceaux de veau, ajouter l'oignon émincé et les champignons coupés en lamelles très fines.

Piler bien l'ail avec le persil dans un mortier et l'ajouter dans la cocotte,

Laisser revenir un peu et saupoudrer avec la farine, puis mélanger.

Ajouter de l'eau à hauteur de la viande, mettre le thym et le laurier, ainsi que le sel et le poivre, puis laisser mijoter pendant une bonne heure sur feu doux.

30 à 35 min avant de servir, incorporer les pommes de terre en morceaux.

Et au tout dernier moment diluer le jaune d'oeuf battu avec le jus de citron et une petite louche de bouillon que vous aurez prélevé auparavant et verser le tout dans la cocotte pour lier la sauce.

Recette de maman, qui la tient de sa mère etc...et de moi maintenant depuis des années.

Ne pas comparer avec la blanquette traditionnelle "Française"

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BLANQUETTE D'AGNEAU

SUZANNE SABINEU

Viande d'agneau (éviter la poitrine car trop grasse)
1 gros oignon
2 gousses d'ail
1 boîte de champignons de Paris
1 bouquet garni
1 pincée de piment d'espelette (facultatif)
2 carottes
1 blanc de poireau
1 à 2 c à s de farine (ou de maïzena)
1 jus de citron
1 jaune d'oeuf

Dans une cocotte en fonte ou un faitout, faire revenir l'agneau coupé en morceaux, ajouter l'oignon émincé, l'ail écrasé, la boîte de champignons de Paris, bien mélanger et couvrir d'eau.

Ajouter 1 bouquet garni, saler, poivrer, 1 pincée de piment d'espelette, les carottes pelées et coupées en rondelles et le blanc de poireau coupé également en rondelles, bien mélanger et couvrir d'eau,

C'est meilleur réchauffé.

Laisser mijoter ¾ d'h en rajoutant de l'eau, rectifier l'assaisonnement.

Lorsque les carottes sont cuites, prélever un bol de sauce et ajouter doucement la farine en remuant vite, puis ajouter un jus de citron et un jaune d'œuf.

Bien mélanger et remettre cette préparation dans la cocotte à feu doux 5 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BLANQUICOS

(Petits boudins blancs)

GERALD DE CASTAGNICCIA

1 kg de poitrine de porc pas trop maigre
20 g de sel
5 g de poivre
2 œufs
Muscade
Cannelle
Boyaux lavés et séchés

Hacher la viande de porc finement au moulin à viande, mélanger avec les épices râpées.

Mettre en boyau sans trop les bourrer et en faisant deux ou trois tours tous les 10 à 15 cm.

Lier avec de la ficelle de cuisine.

Cuire à feu doux à 90° environ sans faire bouillir pendant 1 h à 1 h ½.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BLIBLIS
RACHEL KOIN

400 g de pois chiches égouttés en boîte
2 c à s d'huile d'olive
Sel (facultatif) & Poivre

Préchauffer le four à 230° (thermostat 9).

Essuyer les pois chiches avec du papier essuie-tout.

Dans un saladier, mélanger les pois chiches avec l'huile d'olive puis saler et poivrer.

Etaler sur une plaque de cuisson et faire cuire pendant 30 à 40 min jusqu'à ce que les pois chiches soient dorés et croustillants.

Bien surveiller la cuisson, particulièrement à la fin, pour éviter qu'ils ne brûlent.

(Bliblis pour les Algérois) ou toraicos (pour les Oranais)

POIS CHICHES GRILLES OU "BLIBLIS"
RACHEL KOIN

200 g de pois chiches secs
1 pincée de bicarbonate de soude
2 gousses d'ail
2 c à s d'huile d'olive
1 c à c de sel
Poivre

Faire tremper les pois chiches pendant 12 h, dans de l'eau additionnée d'une pincée de bicarbonate de soude.

Egoutter les pois chiches, puis les faire cuire 1 h 30, dans une grande casserole d'eau bouillante.

Dans un saladier, verser l'huile d'olive, l'ail émincé, le sel et quelques tours de moulin à poivre.

Egoutter les pois chiches, et les verser dans le saladier.

Bien mélanger, pour que les pois soient tous recouverts de la préparation.

Couvrir la grille du four de papier aluminium, et y verser les pois chiches assaisonnés. Attention, ils doivent être bien étalés et ne pas se chevaucher.

Faire cuire au grill pendant 10 min. Les pois chiches sont prêts lorsqu'ils ne sont plus mous. Ils doivent être bien croquants, mais surtout pas noircis.

Laisser refroidir, et servir à l'apéritif.

Les pois chiches se conserveront longtemps dans une boîte hermétique.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

BOMBOLONIS TUNISIENS

(ou Ftaïers, Sfengs, Sfenjs, Beignets arabes)

PHILIPPE BRAMI

400 g de farine
100 g de semoule fine
400 ml d'eau
45 g de sucre semoule
15 g d'huile
15 g d'eau de fleur d'oranger
10 g de sel fin
8 g de levure sèche
1 œuf

Prélever un peu d'eau des 400 ml, et y mélanger la levure sèche pour la réhydrater et l'activer.

Mettre la farine, la semoule, le sel et le sucre dans la cuve du batteur, y verser la levure réhydratée, l'œuf, l'huile et l'eau de fleur d'oranger.

Mélanger en vitesse 1 pendant 2 min.

Ajouter la moitié de l'eau restante, mélanger en vitesse 1 pendant 10 min.

Augmenter un peu la vitesse du batteur et ajouter le reste d'eau par petite quantité et attendre qu'elle soit totalement absorbée par la pâte avant d'en rajouter.

Procéder ainsi jusqu'à avoir incorporé toute l'eau.

Pétrir en tout 25 min. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Faire chauffer de l'huile et préparer un bol avec un peu d'huile.

Tremper ses mains dans le bol d'huile pour les huiler, et prélever un morceau de pâte, l'étirer un peu et y faire un trou au centre, déposer dans l'huile chaude à 170/175°, faire dorer sur les deux faces.

Sortir le beignet, l'égoutter sur une plaque, puis le déposer dans du sucre semoule, le retourner, le sucrer encore.

Les Bombolonis c'est facile, il faut juste comprendre et se souvenir de 2 choses :
la première c'est que ce beignet nécessite une pâte à haute hydratation. Ici on est à 96 %, c'est-à-dire que le poids des liquides équivaut quasiment au poids de farine, parce que plus une pâte a un fort pourcentage d'hydratation, plus elle donnera un résultat souple, moelleux.

Ensuite la température du bain de friture ne doit pas être excessif, si vous cuisez à 190/200°, le beignet sera "violenté", et il sera dur... 170/175° devrait suffire.
Rien de compliqué donc si on comprend ces 2 paramètres.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

BAMBALOUNI
(Beignets tunisiens)
LYNE PERINCIOLO DULUC

250 g de farine
150 ml d'eau
1 c à c de levure boulangère
Sel
Huile (pour la friture)

Diluer la levure dans un peu d'eau tiède environ 10 min.

Dans un récipient, mettre la farine, le sel (environ une c à c), la levure diluée et l'eau.

Mélanger le tout avec une petite cuillère jusqu'à obtenir un mélange homogène et collant, assez solide pour être façonné, mais bien collant et plein d'eau.

Laisser reposer 4 h.

Faire chauffer l'huile.

Tremper les mains dans de l'eau, prendre une boule de pâte et confectionner le bambalouni (en forme d'anneau) puis mettre dans l'huile chaude.

Bien dorer sur les 2 faces.

Saupoudrer de sucre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOHEMIENNE

ADRY LOPEZ HIGUERA

1 kilo d'aubergines
1 kilo de tomates
2 oignons (gros) ou trois petits
Quelques filets d'anchois à l'huile
2 gousses d'ail

Eplucher les aubergines et les couper en petits dés.

Eplucher les tomates, les épépiner et les couper en petits dés.

Faire pareil pour les oignons.

Dans de l'huile d'olive faire revenir le tout. Mettre aussi 2 gousses d'ail épluchées mais seulement coupées en deux.

Au fur et à mesure que ça cuit, écraser avec une fourchette, à la fin ce sera un mélange bien fondu et tendre.

A ce moment, dans une petite casserole mettre les filets d'anchois, bien les écraser, rajouter un petit peu de farine et délayer le tout avec un peu de lait.

Au moment de servir, rajouter cette sauce d'anchois et mélanger.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOISSON NATURELLE AU CITRON

MERIEM BENTURQUI

3 beaux citrons
1 verre de sucre (selon le goût)
½ verre d'eau de fleur d'oranger (1 c à s)
2 à 3 sachets de sucre vanillé
3 c à s de lait bien froid
1 l d'eau de source de préférence

Dans un pichet, mettre le jus de citron, les sucres et un verre d'eau.

Mélanger bien.

Rajouter le lait et enfin le reste d'eau.

Servir très frais.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOKETOF
(Soupe Algérienne)
RACHEL KOIN

3 courgettes
2 oignons
4 pommes de terre
3 gousses d'ail
1 feuille de laurier
Menthe
Curcuma
Gingembre
Coriandre fraîche (persil arabe)
Paprika
3 c à s d'huile
1 poignée de spaghettis ou de nouilles
Sel & Poivre

Dans un faitout, faire revenir dans un fond d'huile les oignons émincés et l'ail.

Ajouter les légumes nettoyés, épluchés et coupés en morceaux.

Laisser cuire quelques min, couvrir d'eau, ajouter 1 feuille de laurier, le sel et le poivre, laisser mijoter à feu doux pendant 30 min.

Ajouter les tomates, la coriandre, quelques feuilles de menthe, les courgettes et les pommes de terre coupées en dés et porter à ébullition.

Ajouter le jus des citrons et une poignée de spaghettis ou de nouilles en petits morceaux.

Laisser cuire 7 à 10 min.

VARIANTE

BOUKETOUF
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

3 courgettes
3 navets
2 tomates
2 oignons
4 pommes de terre
3 gousses d'ail
Laurier
Menthe
Basilic
Huile d'olive
1 poignée de spaghetti
2 citrons
Sel & Poivre

Dans un faitout faire revenir dans un fond d'huile l'oignon émincé l'ail et les légumes coupés en petits morceaux.

Laisser cuire quelques min couvrir d'eau, ajouter une feuille de laurier, sel, poivre.

Laisser mijoter à feu doux pendant 30 min.

Porter à ébullition. Ajouter une poignée de spaghettis coupés en petits morceaux de 1 cm. Saupoudrer de menthe, de basilic.

Laisser cuire 7 à 10 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOKTOF
AL BALAGAN

2 courgettes
2 pommes de terre
1 branche de celeri
10 feuilles de menthe
⅓ de bouquet de coriandre
250 g de spaghettoni
3 gousses d'ail (optionnel)
7 c à s d'huile d'olive
2 c à c de piment doux

Pour la brunoise :
½ courgette
1 pomme de terre
1 tomate

1 oignon jaune
1 navet (optionnel)
1 c à s de concentré de tomate (optionnel)
Sel & poivre

Garder la feuille du celeri. Couper la branche en 4.

Eplucher l'oignon et le navet et les couper en 4.

Eplucher les pommes de terre. Eplucher une bande sur deux pour les courgettes.

Pour la brunoise :
Retirer la peau de la tomate. La couper en quartiers. Retirer la pulpe puis la tailler en dés.

Tailler la pomme de terre restante en brunoise.

Enfin, pour la ½ courgette restante, la tailler directement en brunoise sans l'éplucher.

Rincer les légumes.

Mettre l'huile d'olive à chauffer à feu moyen dans une cocotte. Y verser l'oignon qu'on fait rôtir quelques min.

Puis on ajoute l'ail, navet, celeri, courgettes, pommes de terre. Faire rôtir 5 min en mélangeant bien.

Ajouter la coriandre et les feuilles de menthe.

Verser le piment doux.

Laisser cuire 2 min en remuant puis ajouter de l'eau à hauteur.

Saler.

Fermer la cocotte et laisser cuire 30 min à feu moyen.

A la fin, on vérifie la cuisson en plantant le couteau.

Egoutter les légumes en conservant l'eau de cuisson.

Mixer les légumes avec une quantité de bouillon réduite pour obtenir la texture souhaitée : velouté ou liquide.

Dans de l'huile d'olive, faire revenir les pommes de terre, puis les dés de courgette et de tomate.

Faire bouillir de l'eau salée. Plonger les spaghettis cassés en 2. Ne pas trop les cuire, ils finiront de cuire dans la soupe.

Pour le dressage, faire un nid de spaghettis au centre d'une assiette creuse.

Verser le bouillon. Saupoudrer un peu de brunoise.

Ajouter une ou deux feuilles de menthe pour la déco.

Ma mère ajoute plus de bouillon pour que la soupe soit liquide. Et donne un peu de couleur avec une c à s de concentré de tomate.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BONITE AUX OIGNONS ET TOMATES

MERIEM BENTURQUI

1 kg de bonite en darnes
3 tomates
2 gros oignons
2 c à s de concentré de tomates
1 bouquet garni (oignon de pays, thym, persil, feuilles de laurier)
20 cl de vinaigre
Huile
Gruyère râpé
Sel & Poivre

Faire mariner les darnes de poisson pendant 2 h dans du jus de citron, un peu d'eau, du sel, du poivre, de l'ail, du bois d'indes, du girofle.

Préchauffer le four th 6 (180°).
Eplucher les oignons et couper-les en fines rondelles, puis détacher les rondelles les unes des autres.

Rincer les tomates et les tailler en rondelles épaisses. Mélanger le vinaigre et le concentré de tomates. Ranger les darnes de poisson dans un plat à gratin.

Server chaud dans le plat de cuisson

Les alterner avec les rondelles de tomates et d'oignons. Arroser le poisson du mélange vinaigre et tomates. Parsemer de thym effeuillé et glisser la feuille de laurier dans la sauce.

Saler et poivrer. Arroser d'huile.

Parsemer de persil ciselé, rajouter du jus de citron si nécessaire, parsemer de gruyère et mettre à cuire dans le four chaud pendant 20 à 25 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BORRACHUELLOS

MARIE-JOE LOPEO

1 verre de vin blanc
1 verre d'anisette
½ verre de rhum ou un alcool fort
1 verre d'huile
1 verre de sucre
1 c à soupe de grain d'anis
1 sachet de levure chimique
1 orange ou 1 citron
Farine (pour la quantité c'est à l'œil, la pâte doit être consistante de façon à pouvoir la manier avec les doigts)
Bain de friture
Miel ou sucre

Dans une poêle faire chauffer le verre d'huile et mettre les grains d'anis puis laisser refroidir.

Dans un grand saladier verser le vin blanc, l'anisette, le rhum, le sucre, l'huile avec les grains d'anis, 2 c à soupe de jus de fruit (orange ou citron) et bien mélanger le tout.

Ajouter la farine et la levure (y aller doucement pour la farine) les borrachuellos doivent être croquants. Continuer à la travailler jusqu'à pouvoir mettre les mains,

Faire chauffer le bain d'huile. Etaler la pâte d'environ 2 mm d'épaisseur, découper des rectangles, replier de chaque bout ou donner des formes que vous voulez.

Mettre quelques borrachuellos à frire, les faire dorer des 2 côtés les sortir les égoutter. Soit les rouler dans le sucre, soit les rouler dans un mélange de miel dilué dans 1 ou 2 c à s d'eau préalablement chauffées, dans ce cas, laisser égoutter.

VARIANTES

BORRACHUELOS

SILVA JAUS

500 g de farine
200 g de sucre
3 œufs
2 creux de main d'anis vert
1 verre de vin blanc (20 cl à peu près)
1 verre d'huile (20 cl)
1 verre d'anisette (20 cl)
1 sachet de levure

Mélanger anisette, vin, sucre, bien battre.

Faire chauffer l'huile et quand cela frémit jeter hors du feu les 2 poignées d'anis vert dedans.

Mélanger farine, œufs et levure.

Y incorporer mélange précédent.

Malaxer jusqu'à obtenir une pâte souple qui n'adhère plus au saladier.

Faire des formes de petits boudins ou de boules ou comme les roicos : boudins enroulés.

Faire frire et réserver sur du papier essuie-tout.

Pendant ce temps faire un sirop léger.

Enduire les borrachuelos de ce sirop.

Dresser sur un plat et saupoudrer de vermicelles arc en ciel décoratifs.

Pour les fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BORRACHUELOS
CYRIL ANTON

1 kg de farine
200 g de sucre
½ verre d'huile
1 ½ verre de Malaga
½ verre de pastis

Former les gâteaux en forme de boules allongées, les faire frire et les passer dans le sucre...

BORRACHUELOS
JEAN MARC NAVARRO

1 verre d'huile d'olive vierge
1 verre de vin blanc sec
1 verre d'anisette
Ecorces d'orange non traitées séchées
Sucre
50 g de saindoux
1 kg de farine type T55
De l'huile de friture
Sel (une pincée)

Faire chauffer le verre d'huile d'olive dans une poêle avec l'écorces d'oranges.

Pendant ce temps couper le saindoux en copeaux.

Les écorces d'oranges doivent avoir été séchées avant et il ne doit pas y avoir du blanc qui donne de l'amertume.

Quand les écorces d'oranges commencent à brunir, retirer la poêle du feu et retirer les écorces d'oranges avec une écumoire.

Mélanger le verre d'huile d'olive et le saindoux.

Mettre une pincée de sel dans un saladier et y verser le verre d'huile-saindoux, un verre de vin blanc et un verre d'anisette.

Bien remuer.

Ajouter la farine et commencer à bien mélanger l'ensemble avec les mains.

Il faut bien pétrir pendant au moins 5 min. La pâte ne doit pas coller aux mains. C'est ça qui détermine la quantité de farine.

On lève la pâte en l'air et on la fait retomber sur le plan de travail en la tapant et on recommence comme ça plusieurs fois. Mais vraiment plusieurs fois.

Prélever des morceaux de pâte et l'étaler sur un plan de travail fariné avec le rouleau en une couche bien fine.

La découper en carrés de 10cm à peu près.

Ramener un angle au centre puis son opposé. Coller avec un doigt et bien appuyer avec la main.

Il faut que ça se colle bien.

Les poser ensuite sur un plateau fariné pour tous les préparer. Les frire ensuite.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Il faut les faire dorer pour qu'ils aient une belle couleur.

Les retourner et quand ils sont cuits, les enlever à l'écumoire.

Les placer dans une grosse écumoire ou une passoire pour enlever un peu l'huile.

Les mettre encore chauds dans une assiette de sucre et les ranger dans un plat de service.

On tourne comme ça entre poêle, passoire et sucre avant de les ranger sur un plat.

Il est possible d'ajouter 20 ou 30 g d'anis vert dans l'huile au dernier moment avec les écorces d'orange pendant 1 min à 1 min 30.

Si on n'aime pas le saindoux ajouter de l'huile ou du beurre mais le goût ne sera pas le même.

Même si c'est une gourmandise qu'on faisait et mangeait le 08 décembre, on peut la faire toute l'année. Parfois, il nous arrivait de la faire aussi pour la semaine sainte.

En espagnol, borracho a veut dire saoul, alors comme il y a les 2 verres d'alcool c'est de là que vient le nom...

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOUILLON DE COUSCOUS

(ou Mahames)

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 kg de plat de côte (bœuf) ou de collier de mouton ou un poulet (1 os à moelle)
1 oignon
3 carottes
1 petit chou vert
2 navets
2 poireaux
500 g de courge
3 petites courgettes
2 tomates
1 branche de céleri
3 gousses d'ail
150 g de pois chiches trempés
Persil
Cumin
Poivre rouge
Huile
Sel & Poivre

Dans le bas du couscoussier verser un filet d'huile ajouter la viande en morceaux, l'oignon émincé, le céleri et le persil coupés fins, les tomates pelées et les pois chiches. Faire revenir quelques min ces ingrédients.

Remplir la marmite d'eau aux deux tiers et laisser cuire 30 min. Eplucher et nettoyer le reste de légumes et les couper en morceaux, les ajouter au bouillon (ainsi que l'os).

Rajouter de l'eau si nécessaire.

Mettre une c à c de sel, 2 pincées de poivre, 1 c à c de cumin et une de paprika.

Couvrir d'eau aux deux tiers et laisser cuire à feu doux pendant 2 h.

Présenter le bouillon avec les pois chiches dans une soupière. Les légumes et la viande dans un plat de service.

Le bouillon de couscous s'accompagne de grain de couscous et éventuellement de boulettes de viande.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOULES AU MIEL

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

125 g de farine
4 œufs
Huile
Sel
250 g de sucre

Préparer un sirop de sucre dans une casserole avec 250 g de sucre et ⅓ l d'eau, laisser cuire ce mélange ½ h environ

Dans une autre casserole verser 1 verre d'eau et ½ verre d'huile. Rajouter une pincée de sel et mettre à feu vif.

Ajouter la farine et remuer dès que la pâte se détache retirer la préparation du feu.

Hors du feu ajouter à la pâte, les œufs un à un. La pâte doit être lisse.

Laisser reposer ¼ h.

Préparer un bain de friture.

A feu moyen y plonger la pâte en petites boules. Les laisser gonfler.

Quand les boulettes sont cuites, les égoutter puis les plonger dans le sirop chaud.

Retirer ces "boules au miel" du sirop et les consommer chaudes ou froides.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOULETTES & VARIANTES

BOULETTES AUX PETITS POIS

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 kg de petits pois très fins
700 g de viande hachée (basse côte)
4 œufs
3 oignons
Coriandre
Persil
Bouquet garni
2 tomates
Pain trempé
Chapelure (ou farine)
Huile
Sel & Poivre

Dans un saladier mélanger la viande hachée, l'oignon émincé, le persil et la coriandre hachée, une poignée de pain mouillé et essoré, sel, poivre.

Ajouter 3 œufs battus et former des boulettes.

Rouler ces boulettes dans la chapelure puis dans l'œuf battu et faire frire dans un fond d'huile 5 min de chaque côté.

Dans un faitout mettre 3 c d'huile, 2 oignons émincés, 2 tomates et faire revenir cette préparation.

Ajouter après 5 min de cuisson les petits pois et les boulettes. En cours de cuisson on peut ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Laisser cuire à feu doux pendant 25 min.

Peut être servi avec des pâtes (type langue d'oiseau : 250 g) légèrement grillées avant leur cuisson.

VARIANTE

BOULETTES DE BŒUF

(pour accompagner un couscous)
RACHEL KOIN

300 g de viande hachée
1 oignon
Du pain trempé dans de l'eau
1 œuf ou 2 selon la grosseur
1 c à s cumin moulu
Menthe fraîche
Sel & Poivre

Mettre la viande dans un saladier.

Râper l'oignon, rajouter le pain bien débarrassé de l'eau (émietté).

Mettre l'œuf (ou les 2 œufs), le cumin, la menthe ciselée, sel et poivre.

Bien mélanger le tout puis former les boulettes.

Les rouler dans la farine puis les faire frire dans de l'huile d'arachide ou de tournesol.

Ces boulettes peuvent accompagner le couscous (les ajouter dans le bouillon du couscous une fois que tout est cuit et baisser le gaz pour ne pas que les boulettes se cassent).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOULETTES DE CABILLAUD
RACHEL KOIN

Sauce tomate :
1 kg de tomates (ou une boîte de coulis de tomate)
2 oignons
3 à 4 gousses d'ail
½ botte de persil (ou de coriandre)
1 c à c de piment doux (ou paprika)
½ c à c de piment piquant (ou de harissa si vous aimez)
5 cl d'huile d'olive

Boulettes :
500 g de filets de cabillaud
1 gros œuf
1 c à s d'huile d'olive
1 oignon
1 c à s de chapelure
1 c à s rase de chapelure
½ botte de persil (ou de coriandre)
2 boutons de roses (détacher les pétales au rayon épices)
1 pincée de noix muscade
Sel & Poivre

Prévoir une casserole remplie à moitié d'eau pour faire bouillir les boulettes et une poêle pour la sauce tomate.

BOULETTES DE VIANDE
(parfumées au Cumin)
GHISLAINE BERNARDINI

500 g de viande hachée
250 g de chair à saucisse
3 œufs entiers
1 gros oignon haché fin
1 botte de persil haché
Ail
2 c de cumin bien pleines
Un peu de parmesan
Pain de mie trempé dans du lait et bien essoré
Sel & Poivre

Malaxer le tout, faire des boulettes.

Goûter la farce pour vérifier l'assaisonnement avant de faire les boulettes.

Faire saisir les boulettes à feu moyen, dans un peu d'huile d'olive, sans trop les serrer dans la poêle et sans trop les manipuler afin de ne pas les désagréger.

C'est encore meilleur le lendemain.

Ensuite les tourner avec deux cuillères de façon à cuire les boulettes sur tout leur pourtour.

Faire une bonne sauce tomate et l'ajouter aux boulettes.

Faire réchauffer le tout.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOULETTES VEGETARIENNES
(Courgettes, oignons et curry)
ANDREE FABREGA

1 petite courgette
1 gros oignon
80 g de flocons d'avoine
30 g de fromage râpé
1 œuf
2 c à s de persil frais haché
2 c à c rases de curry
1 gousse d'ail
Huile d'olive
Sel & Poivre du moulin

Emincer finement l'oignon et le faire revenir à l'huile d'olive.

Pendant ce temps râper la courgette, hacher l'ail, mélanger ensuite ces ingrédients, ajouter le curry, le sel, le poivre, l'œuf, les flocons d'avoine, le fromage râpé, le persil.

Former des boulettes.

Frire dans une poêle avec un peu d'huile sur les deux côtés à feu doux.

BOULETTES DE SARDINES AU CUMIN
LOUISE TRANI YEPES

1 kg 200 de sardines fraiches de Méditerrannée (env. 25 boulettes)
5 gousses d'ail
Persil
1 œuf
Cumin
Sel & Poivre

Les nettoyer en enlevant la tête, la queue, les arêtes pour n'en faire qu'un filet.

Les hacher au broyeur, mettre le hachis dans un saladier, ajouter sel, poivre, 5 gousses d'ail coupées très finement, une poignée de persil finement ciselé, un œuf entier, puis une c à s de cumin.

Les déguster, accompagnées de citron.

Rectifier l'assaisonnement à votre convenance et faire des boulettes un peu applaties, les fariner copieusement dans une assiette.

Les faire frire dans de l'huile de tournesol très chaude, en les tournant de chaque coté et les disposer sur du papier absorbant.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOULETTES DE VIANDE A LA SEICHE
DANIELA MARTIN

250 g haché de porc
400 g haché de veau
500 g de seiche coupée en petits dès
400 g de petits pois
4 tomates en purée
1 verre de vin blanc
2 oignons coupés très petits
1 œuf
4 gousses d'ail
Persil
Farine

Pour la Picada :
1 petite poignée d'amandes
1 peu de safran
Persil
Mie de pain

Tremper la mie de pain dans un peu de lait, (environ 3 à 4 tranches de pain de mie).

Préparer la viande hachée, persil, ail, un peu d'oignon, sel, poivre, l'œuf et la mie de pain, bien mélanger.

Enfariner les boulettes et frire. Réserver l'huile des boulettes, d'abord la filtrer. Réserver également la petite poche marron de la seiche (la rate) et la mélanger à la purée de tomates.

Dorer l'oignon, l'ail, ajouter la tomate et la poche bien dorer en remuant.

Cuisiner la seiche, ajouter le verre de vin, un petit peu d'eau, saler, laisser cuire jusqu'à évaporation du vin,

Dans le mortier écraser, les amandes avec le brin de safran, le persil. Cuire la seiche, la tomate, etc 15 à 20 min. Vous obtiendrez une sauce épaisse, ajouter les boulettes, un peu de bouillon (moitié poisson, moitié eau).

Ajouter les petits pois (les cuire avant à part).

Finalement, ajouter le mélange du mortier, bien répartir dans la sauce.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RETOUR AU SOMMAIRE

BOULETTES A L'ORIENTALE

SOLANGE MURCIA

400 g de viande hachée
5 gousses d'ail
1 c à c de coriandre (bien bombée)
1 c à c de cumin (bien bombée)
1 oignon
20 feuilles de menthe
1 c à c de ras el hanout (bien bombée)
2 boîtes (400 g) de tomates concassées
1 poivron rouge
1 poivron vert
1 pincée de piment d'Espelette
Sel

Mixer l'ail, la coriandre, le cumin et le persil.

Mettre le tout dans la viande hachée en gardant une c à c pour la la sauce, ajouter 2 c à s d'huile d'olive.

Faire des boulettes, les réserver au frigo le temps de préparer le reste.

Eplucher les poivrons à cru et les couper en lamelles. Faire de même avec l'oignon.

Ciseler les feuilles de menthe dans un verre.

Mettre la moitié dans la sauce tomate, avec une pincée de ras el hanout, saler à votre convenance, ajouter une pincée de piment d'Espelette.

Faire revenir les boulettes avec très peu d'huile d'olive.

Les retirer et les réserver.

Mettre les poivrons et les oignons dans la poêle avec ce qu'il reste de la préparation de cumin, coriandre, ail.

Une fois le tout bien doré, mettre la préparation de tomates, bien mélanger et laisser mijoter à couvert ¾ d'heure.

Mettre les boulettes dans la préparation et laisser 8 min de plus.

Eteindre le feu, y mettre le reste de menthe.

Couvrir, c'est prêt.

Accompagner de graine de couscous légèrement épicée et salée à votre convenance.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOULETTES DE VIANDE AUX POIVRONS
JOSETTE PAREDES

Pour les boulettes :
300 g de viande hachée
1 petit oignon
1 œuf
1 gousse d'ail
Coriandre
Cumin
Sel & Poivre

Pour la garniture aux poivrons :
1 poivron rouge
1 poivron vert
2 tomates
2 gousses d'ail
1 oignon
Huile d'olive
1 feuille de laurier
Sel & Poivre

Mélanger la viande avec l'oignon, l'ail et la coriandre hachés, l'œuf, le cumin, du sel et du poivre.

Former des boulettes de la grosseur d'une noix. Mettre en attente.

Emincer les oignons, les poivrons. Peler et épipéner les tomates, les couper en quartiers. Peler et presser l'ail.

Accompagner d'un riz basmati safrané

Verser tous ces légumes dans une cocotte avec 2 c à s d'huile d'olive et la feuille de laurier.

Saler et poivrer.

Laisser mijoter 20 min à découvert, puis ajouter vos boulettes et laisser cuire 10 min supplémentaires à couvert.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOULETTES DE VIANDE A L'ALGERIENNE
ALAIN BEN AMOUZEGH

500 g de viande de bœuf hachée
1 boîte de pulpe de tomates
1 oignon
1 gousse d'ail
Quelques feuilles de menthe
1 œuf
1 c à c de cumin
1 c à s d'huile d'olive
1 c à s de farine
Sel & Poivre

Peler et émincer l'oignon et l'ail.

Rincer et ciseler la menthe (garder quelques feuilles pour la décoration).

Déposer la viande dans un saladier et mélanger avec l'œuf, l'oignon, l'ail et la menthe ciselée.

Saler, poivrer et ajouter le cumin.

Façonner des boulettes et les rouler dans la farine.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire dorer les boulettes de tous les côtés.

Verser la pulpe de tomate, puis baisser le feu et laisser mijoter 15 min environ.

Parsemer du reste de menthe et servir.

Conseil :
Servir avec de la semoule.
Parsemer les boulettes de graines de sésame au moment de servir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOURAK AUX PETITS POIS ET VIANDE HACHEE

MERIEM BENTURQUI

8 feuilles de bourak
150 g de bœuf maigre haché
90 g de petits pois
1 oignon
1 c à s d'huile d'olive
1 pincée de curry
Sel & Poivre

Eplucher et émincer finement l'oignon. Le faire suer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Ajouter le bœuf haché et les petits pois et faire revenir le tout quelques min (tout dépend de la maturité des pois sinon les précuire à la vapeur avant de les faire revenir avec la viande).

Saler, poivrer, ajouter le curry et bien mélanger le tout.

Préchauffer le four à 180°.

Couper les feuilles de bourak en deux.

Déposer un peu de farce aux extrémités de chaque moitié des feuilles.

Plier les moitiés sur elles-mêmes pour former des triangles.

Poser les bricks sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Les badigeonner d'un peu d'huile d'olive avec un pinceau.

Enfourner pendant 15 min.

Servir bien chaud.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOURIATE AU POULET

EMMANUELLE GIACALONE REZWIAKOFF

Feuilles de brick
3 blancs de poulets
3 pommes de terre
1 oignon
2 gousses d'ail
½ bouquet de persil
½ bouquet de coriandre
Curcuma
Paprika
Ras el hanout
Piment moulu
3 œufs
Sel & Poivre

Mixer le poulet puis l'oignon avec l'ail et les herbes.

Cuire les pommes de terre et les rendre en purée.

Cuire le poulet dans un filet d'huile, ajouter le mix d'oignon, les épices.

Casser les œufs, les mélanger au reste et ajouter la purée.

Former les bouriates et les cuire dans un peu d'huile ou au four en les badigeonnant d'un peu d'huile.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOUSCOUTOU TUNISIEN

NANIE SONIA BEIGBEDER

6 gros œufs
2 verres de sucre (240 g)
3 verres de farine (300 g)
½ verre d'huile neutre (10 cl)
Jus d'une belle orange (12 cl)
2 sachets de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
Le zeste de l'orange

Préchauffer le four à 180°.

Beurrer et fariner un moule à savarin.

Dans un bol, battre au mixeur les jaunes avec un verre de sucre. Faire bien blanchir le mélange qui doit doubler de volume.

Ajouter les sachets de sucre vanillé, le jus de l'orange et son zeste, l'huile et en dernier la farine mélangée à la levure chimique.

Battre à chaque introduction des ingrédients.

Dans un autre bol, monter les blancs en neige.

Dès qu'ils commenceront à être fermes, introduire en plusieurs fois le 2ème verre de sucre en poudre pour bien durcir les blancs.

Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation précédente.

Verser la préparation dans le moule à savarin.

Enfourner pour 30 à 35 min selon le four.

Vérifier la cuisson du Bouscoutou au bout de 30 min avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche.

Laisser refroidir avant de démouler et saupoudrer de sucre glace.

Le verre doseur utilisé pour le Bouscoutou est un verre jetable en plastique de 20 cl.
(Ne pas le remplir à ras bord pour mesurer le sucre).

Pour les Fans de la Cuisine des Plats-Noirs

BOUTIFARA

JEAN-MARIE SANCHEZ

1 tête de cochon (si possible sinon à defaut, 2 kg de jarret de porc avec de la couenne)
1 bouquet garni
1 noix muscade
1 verre de sang
1c à s de maïzena
Boyau (trenne de bœuf, qui sert pour faire le cervelas)
3 à 4 g de poivre blanc/kg
20 g de sel/kg

Si tête de cochon, la flamber, la laver et la faire tremper dans de l'eau avec du vinaigre.

Faire cuire avec le bouquet garni.

Quand c'est tiède, couper en petits morceaux et garder un peu de couenne.

Passer le tout au hachoir (sauf le peu de couenne que l'on rajoutera ensuite dans la préparation).

Ajouter le poivre blanc, le sel, la noix muscade, le sang, la Maïzena.

Une fois les boudins faits, les faire tremper dans une bassine d'eau chaude et y verser progressivement de l'eau froide pour empêcher de bouillir.

Piquer les boudins de temps en temps.

Lorsque le boudin remonte à la surface, le piquer de nouveau. Si un liquide de couleur blanc ressort, alors le boutifara est cuit.

Le lendemain quand celui-ci est froid, le badigeonner d'huile d'olive pour éviter qu'il sèche.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOUZA AUX PISTACHES

SERGE SERGE

150 g de pistaches mondées
1 boîte de lait sucré concentré
3 c à s de maïzena

Décoration :
Pignons de pin
Poudre d'amandes
Pistaches
Noisettes

Griller les pistaches mondées 3 à 5 min sous le grill de votre four.

Celles-ci doivent rester vertes. Les mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Ajouter le lait concentré sucré et ajouter 3 fois son volume en eau.

Ajouter 3 c à s de maïzena dans la mixture.

Servez le breuvage chaud.

Mixer de nouveau à grande vitesse.

Mettre la bouza en cuisson et remuer sans cesse jusqu'à ce que la boisson épaississe.

Dresser la bouza dans des verres.

Décorer de pistaches pilées, de poudre d'amandes, de noisettes, de pignons, ou autres fruits secs.

Boisson aux pistaches, pour la rupture du jeûn du Ramadan.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOUZELOUF, BOUZLOUF, BOUZOULOUF

(Tête d'Agneau ou de Mouton)

BOUZELOUF

(Tête d'Agneau/Mouton)
ALAIN FAUS

Une tête d'agneau
Hachis d'ail et de persil
Pommes de terre
Oignons
Tomates
Huile
Thym
Laurier
Cumin
Paprika
Sel & Poivre

Bien sûr faire ouvrir la tête d'agneau en deux par son boucher.

Tout d'abord tremper la tête dans de l'eau vinaigrée pendant ¼ d'h. Bien la sécher avec du papier essuie-tout.

Faire un bon hachis ail et persil et mettre à l'intérieur de la tête.

Reconstituer la tête en la ficelant comme un rôti (voir photo).

Faire un lit de pommes de terre, oignons, tomates au fond du plat.

Saler, poivrer le tout et bien huiler l'ensemble du plat avec de l'huile d'olive.

Mettre du thym et 2 feuilles de laurier au fond du plat (pour ma part, j'ai saupoudré les têtes de cumin et paprika, à chacun ses goûts).

Préchauffer le four à 200°. Mettre le plat au four pour 1 h en arrosant la tête et en la tournant toutes les ½ h.

A la première ½ h, baisser le four à 180°.

VARIANTES

BOUZLOUF

(Têtes d'Agneau au Four)
LOUISE TRANI YEPES

3 têtes d'agneau (avec langue et cervelle)
6 pommes de terre
3 oignons
3 tomates
1 citron en rondelles
4 gousses d'ail
Persil
Romarin Origan
5 feuilles de laurier
Piment
Safran (azafran spigol)
Huile d'olive
Sel & Poivre

Ebouillanter les têtes dans un récipient rempli d'eau vinaigrée pendant 10 à 15 min.

Prendre la plaque du four, poser les têtes, les rondelles de pommes de terre, les rondelles de tomates, les rondelles d'oignon.

Assaisonner bien de sel et poivre, persil, romarin, origan, gousses d'ail, feuilles de laurier, piment ou autres aromates.

Verser par dessus une petite casserole de bouillon de spigol, safran ou azafran colorant alimentaire.

Poser les rondelles de citron et compléter par un filet d'huile d'olive sur le tout. Sel, poivre et condiments.

Mettre au four chaud à 200° pendant 45 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BOUZELOUF
(Tête de Mouton au Four aux Légumes Confits)
ANNIE BRIGNONE NICE

1 tête de mouton
800 g de pommes de terre
1 gros oignon émincé finement
3 gousses d'ail hachées
3 belles tomates
2 poivrons verts
2 poivrons rouges
3 c à s d'huile d'olive
½ litre d'eau
1 bouillon cube
½ c à c de cumin
2 feuilles de laurier
1 pincée de piment de Cayenne
Poudre d'épices marocaine à parsemer
Persil
Sel & Poivre

Préparer le bouillon avec le cube dilué dans l'eau chaude. Réserver.

Déposer la tête dans un plat avec dans le fond 2 c à s d'huile, l'entourer avec les légumes, ail, poivrons rouges, et verts (coupés en cubes), tomates (égrainées, coupées en quartiers), pommes de terre (les précuire 10 min dans l'eau salée, égoutter, les couper en quatre dans la longueur).

Ajouter au bouillon au cube, les épices, (cumin, piment de Cayenne).

Mélanger et arroser tout le plat, puis ajouter un filet d'huile d'olive, saler, poivrer.

Parsemer d'épices marocaines.

Préchauffer le four à à 200° (th. 7).

Glisser le plat au four pendant 1 h ½.

Arroser la tête avec le jus du plat 3 fois pendant la cuisson.

A la sortie du four parsemer de persil haché.

BOUZOULOUF
(Tête d'Agneau au Four)
ROGER MARTINEZ

2 têtes d'agneau
1 petit verre d'huile
50 g de beurre
1 oignon
1 tête d'ail
1 botte persil haché
1 kg de petites pommes de terre
Cumin
Sel & Poivre noir

Bien nettoyer les moitiés de tête à grande eau vinaigrée.

Hacher le persil

Cuire brièvement et séparément les pommes de terre dans leur peau à l'eau bouillante salée puis les réserver.

Couper les têtes d'agneau en deux dans le sens de la longueur (voir photo - si vous ne pouvez pas ou ne savez pas le faire, faites-vous aider par votre boucher)

Mettre les 4 morceaux dans le plat qui va au four. Disposer les pommes de terre épluchées et coupées en rondelles tout autour des têtes.

Les couvrir de beurre en petites lamelles.

Ajouter l'ail entier, l'oignon en grosses lamelles et le persil haché.

Arroser avec l'huile puis le sel, le poivre, le cumin à votre convenance.

Faire rôtir à 180° pendant 1 h.

NB : L'agneau était plutôt un broutard (plus âgé que l'agneau de lait).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BRADJ FOURRES AUX DATTES

(Losanges Algériens de Semoule)

ROLAND SEIGLE

1 kg de semoule moyenne
200 g de beurre
Eau
Fleur d'oranger
Cannelle
Pâte de dattes
Sel

Pétrir la pâte de dattes avec un peu d'huile, de la cannelle, et un peu de fleur d'oranger pour la parfumer, jusqu'à ce que la pâte devienne bien lisse et malléable.

Si la pâte est trop dure, la passer un peu au micro-ondes pour la ramollir.

Dans une terrine, mélanger la semoule avec le sel, le beurre fondu, bien sabler entre les mains, puis ajouter de l'eau mélangée à de la fleur d'oranger.

Malaxer le tout et diviser la pâte en deux parts égales.

Aplatir une boule de pâte de semoule pour en faire une galette, puis recouvrir avec une galette de dattes (qui doit faire environ 1 cm d'épaisseur) et recouvrir avec la deuxième boule de pâte de semoule.

Bien souder le contour.

Découper des losanges et décorer (facultatif).

Faire chauffer une poêle anti adhésive.

Cuire des deux cotés jusqu'à ce que ce soit bien doré.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

BRADJ
(Petit gâteau semoule fourré aux dattes)
ANNIE GRIMA-TERRANOVA

400 g de semoule moyenne
100 g de semoule fine
180 g de beurre fondu
1 c à c de sel
1 c à s d'eau de fleur d'oranger
125 à 150 ml d'eau
200 à 250 g environ de pâte de dattes

Dans un grand plat mettre la semoule ou les deux semoules (fine et moyenne) et le sel.

Ajouter le beurre fondu tiède ou froid, mais surtout pas chaud, bien sabler entre les mains.

Ajouter l'eau de fleur d'oranger, et l'eau petit à petit jusqu'à que la pâte forme une boule.

Diviser en 2 boules de taille identiques.

Abaisser la pâte en un disque pas trop fin à la main tout en le façonnant pour que la surface soit lisse.

Avec la pâte former un disque de la taille de la pâte.

Huiler vos mains et étaler la pâte de dattes (à la main) sur un plan de travail huilé ou sur du papier sulfurisé.

La poser sur le disque de pâte et abaisser un autre disque de pâte.

Le poser sur la farce.

Découper les formes de votre choix (losanges, carrés...) à l'aide d'un couteau.

Avec un emporte-pièce faire des empreintes délicatement en appuyant légèrement.

Faire chauffer un tajine en fonte ou crépière (ou poêle) sans matière grasse.

Les faire cuire sur les 2 faces en les retournant délicatement à l'aide d'une spatule.

Etaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé.
Mettre un zeste d'orange dans la pâte de dattes (facultatif).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BRANLA
AL BALAGAN

2 belles aubergines
400 g de pois chiches en bocal
8 pilons de poulet (ou 4 cuisses de poulet)
5 gousses d'ail
1 c à c de carvi (ou cumin)
2 c à s de paprika
Huile
1 verre d'eau
1 feuille de Laurier

Optionnel :
1 oignon (ou 3 échalotes)
Miel
Sel & Poivre

Découper les aubergines lavées en tranches.

Les faire dégorger 5 min au micro-ondes à puissance maximale.

Faire frire les aubergines 5 min de chaque côté, puis les laisser reposer sur du papier absorbant.

Faire blanchir les pois chiches 1 min dans de l'eau bouillante, puis les plonger dans un récipient d'eau froide.

Les frotter avec les mains, les peaux remontent à la surface. Les retirer avec une écumoire.

Dans une poêle chaude huilée, verser le paprika et le carvi.

Ecraser l'ail dessus et verser les pois chiches égouttés. Versez un demi verre d'eau et mélanger.

Saler et poivrer. Faire cuire 10 min à couvert.

Dans un wok huilé bien chaud, faire dorer les pilons sur chaque face, 5 min.

Réserver, baisser le feu et gratter les sucs.

Ajouter les pois chiches et les pilons. Verser ½ verre d'eau. Laisser cuire 20 min à couvert à feu doux.

Pendant ce temps, tapisser le fond d'un plat à gratin d'aubergines.

Déposer dessus les pilons et par dessus les pois chiches sans leur sauce.

Recouvrir avec le reste des aubergines.

Verser sur le plat la sauce des pois chiches.

Saler et poivrer.

Vous pouvez ajouter un filet de miel. Enfourner 20 min à 160°.
Servir dans une assiette, les pois chiches, les aubergines, et les pilons de poulet.

Vous pouvez réduire la quantité de pois chiche de moitié si vous préférez.
Ma mère met du poulet émietté dans le plat. J'ai préféré mettre des pilons pour ne pas avoir une volaille trop sèche.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BRICKS FARCIES AUX CREVETTES

SERGE SERGE

6 feuilles de brick
250 g de crevettes cuites
1 boîte de 500 g de champignons de Paris égouttés
1 œuf battu
½ botte de persil plat
2 échalotes
5 g de beurre
½ c à c de cumin
½ c à c de harissa
Sel & Poivre

Bien égoutter les champignons en les pressant et les passer au mixeur, réserver.

Décortiquer les crevettes et les hacher, réserver.

Passer au mixeur le persil, puis séparément l'échalote.

Faire revenir l'échalote avec le beurre. Saler, poivrer.

Ajouter les champignons et le persil.

Faire revenir quelques minutes.

Ajouter les crevettes, le cumin, la harissa et cuire 10 min.

Réserver.

Battre l'œuf entier.

Etaler une feuille de brick sur la planche de travail et la couper en 2.

Badigeonner les bords d'œuf battu et replier les bords dans le sens de la longueur.

Déposer 1 c à s de farce aux crevettes-champignons.

Plier chaque demi-feuille en forme de triangle, ou autres formes.

Les déposer sur une plaque, les badigeonner d'œuf battu et les passer au four préchauffé à 200° environ 35 min.

Très appréciées dans la cité portuaire d'Oran

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BRIOCHE BUTCHY

MARIE PIQUERY

600 g de farine (type 45) ou farine à brioche
20 g de levure de boulanger fraîche ou 8 à 10 g sèche
20 cl de crème fraîche épaisse
1 c à c de sel
60 g de sucre
2 œufs + lait (il faut peser les œufs, et ensuite le lait, pour obtenir 200 g au total) lait + les 2 œufs = 200 g
Nutella, chocolat, confiture ou autre pour fourrer
Sucre glace pour saupoudrer à la sortie du four

Diluer la levure dans un peu d'eau tiède (pas chaude) avec un peu de sucre, et laisser mousser environ 10 min. Mettre la farine dans un récipient, ajouter le sel, et mélanger.

Verser dessus la levure diluée, les œufs, le lait tiède (pas chaud), la crème fraîche et le sucre.
Pétrir la pâte jusqu'à obtention d'une pâte lisse (un peu collante).

Couvrir d'un film alimentaire ou d'un torchon à l'abri des courants d'air (le mieux est l'intérieur d'un four éteint) et laisser lever pendant environ 1 h.

Ensuite, pétrir un peu la pâte pour la dégazer, et la diviser en 8 parts égales.
Faire des boules, creuser le milieu et y ajouter soit du Nutella, un carré de chocolat, 1 c à c de confiture ou autre, et refermer et reformer la boule

Disposer 7 boules espacées régulièrement, et une au milieu, dans un moule rond recouvert d'un papier cuisson. Laisser lever de nouveau pendant 1h, comme la fois précédente.

Badigeonner le dessus de la brioche avec de l'œuf battu, et mettre au four préchauffé à 160° pendant 25 à 30 min.

Laisser refroidir complètement avant de saupoudrer de sucre glace.

VARIANTE

GENRE MOUNA

Pas de fourrage, mais ajouter un bouchon de rhum et un zeste d'orange et citron.

Peut être un peu de farine en plus, si la pâte est trop collante.

Procéder de la même façon que pour la brioche ci-dessus, mais après avoir badigeonné d'œuf battu, saupoudrer de sucre perlé, avant de mettre au four.

Voici la brioche Butchy ! Si on varie la recette, on croirait presque de la Mouna ! Ajouter alors le parfum souhaité.

Pour les Fans de la Cuisine des Pnds-Noirs

BRIOUATES

BRIOUATES AU BŒUF

SANDRINE JAUFFRET

1 paquet de feuilles de brick
600 g de viande hachée
1 oignon
2 œufs
2 gousses d'ail hachées
2 c à s de crosbore haché
Quelques pistils de safran
1 c à c de curcuma haché
1 c à c de gingembre haché
3 pincées de cannelle
40 g de beurre
Sel & Poivre

Hacher très finement l'oignon puis le faire suer dans le beurre 5 min.

Ajouter la viande hachée, le crosbore, le safran pur, le curcuma, le gingembre, la cannelle, le poivre et le sel.

Mélanger soigneusement le tout avec une cuillère en bois tout en essayant d'écraser la viande hachée afin d'obtenir des petits morceaux et non un ensemble compact.

Laisser cuire 10 min, tout en remuant sans cesse.

Ajouter les œufs et mélanger encore une fois sans arrêter jusqu'à ce qu'à ce que les œufs cuisent avec la viande. Laisser refroidir.

Façonner les briouates. Prendre ½ feuille dans le sens de la longueur, rabattre les côtés vers le centre pour obtenir une bande rectangulaire, placer une c à s de farce à l'une des extrémités, puis replier pour former un triangle en veillant à bien enfermer la farce.

Coller l'extrémité avec un œuf battu si besoin.

Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la farce puis faire frire dans de l'huile bien chaude ou cuire au four en badigeonnant d'huile d'olive les briouates.

Servir avec une salade verte.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BRIOUATS A L'AGNEAU HACHE
SANDRINE JAUFFRET

300 g d'épaule d’agneau hachée
1 c à s de coriandre fraîche hachée
5 feuilles de menthe fraîche hachées
1 pincée de cannelle moulue
1 c à c de ras-el-hanout
3 gousses d ail
1 œuf
1 carotte cuite coupée en julienne
1 oignon émincé revenu dans de l'huile d'olive
Feuilles de brick
25 g de beurre fondu
Sel & Poivre

Bien mélanger les ingrédients, saler et poivrer.

Disposer ¼ du mélange sur chaque feuille de brick et former un triangle.

Badigeonner de beurre fondu.

Faire cuire les briouats pendant 15 min à four chaud à 200°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BROCHETTE DE GAMBAS FLAMBEES A L'ANIS

JEAN-LUC TEMIME

400 g de gambas
30 g d'olives dénoyautées
3 échalotes grises
5 cl d'alcool à l'anis
1 bouquet de persil
Huile d'olive
Poivre du moulin

Laver et ciseler le persil.
Laver les gambas si elles sont fraîches. Sinon les faire décongeler, 1 h avant de les cuisiner.
Peler et ciseler les échalotes grises. Les faire revenir dans la poêle avec l'huile d'olive. Les réserver hors du feu.

Dans la poêle, faire sauter les gambas pendant 5 min à feu vif (elles doivent devenir roses). Incorporer le persil ciselé.

Poivrer. Verser l'alcool à l'anis. Flamber.
Incorporer à nouveau les échalotes.
Ajouter les olives noires. Baisser le feu, laisser doucement mijoter la préparation 2 min.
Au moment de servir faire un nid d'échalotes et de persil sur chaque assiette.

Enfiler des piques en bois (2 par personne) : une gamba puis une olive noire. Les disposer sur le nid parfumé.

Décorer avec quelques brins de persil restants.

Servir avec du riz noir.

Le plus nutrition. Les crevettes et autres gambas sont riches en protéines et en vitamines A, B12, E, zinc, fer…

VARIANTES

BROCHETTES DE GAMBAS ET SAINT-JACQUES FLAMBEES AU COGNAC OU AU PASTIS

JEAN-LUC TEMIME

4 gambas et 4 noix de St Jacques (sans corail) par personne

Huile d'olive
Persil ou coriandre
1 gousse d'ail
Sel & Poivre
Cognac ou Pastis

Option 1 : piquantes piment d'Espelette en poudre
Option 2 : sucrées pommes ou ananas en carrés

Décortiquer les gambas et les mettre dans un saladier avec les St Jacques. Faire une marinade avec de l'huile d'olive, du persil haché, une gousse d'ail hachée, saler modérément et poivrer.

Mélanger délicatement avec les fruits de mer et laisser mariner au moins 4 heures.

Faire des brochettes en alternant gambas et noix de St Jacques. Chauffer une poêle à feu vif sans ajouter de matière grasse et saisir les brochettes. Elles sont cuites quand elles sont bien dorées et que les gambas sont roses.

Ensuite, passons à l'étape la plus délicate : le flambage au cognac (ou pastis). Ajouter un trait de cognac (ou pastis) et flamber (½ verre pas plus).

Servir aussitôt. Vous pouvez décorer avec du citron vert et de la coriandre ciselée.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BROCHETTES DE BŒUF A LA MAROCAINE
JOACHIM ENNENBACH

1,5 kg de filet (ou Rumsteak) de bœuf
1 bel oignon
1 bouquet de coriandre fraîche
1 c à s de paprika doux en poudre
1 c à s de gingembre en poudre
1 c à s de cumin moulu
Huile d'olive
Sel & Poivre noir du moulin (j'utilise du poivre de Kampot pour sa saveur)

Couper la viande en cubes de 2-3 cm et les mettre dans un saladier.

Emincer finement l'oignon en petits morceaux et les mettre avec la viande.

Hacher la coriandre et la verser dans le saladier. Ajouter tous les épices. Saler et poivrer à votre convenance. Couvrir d'huile d'olive et bien mélanger tous les ingrédients.

Couvrir le saladier d'un film étirable et conserver au réfrigérateur.

Bien laisser la viande mariner pendant au moins 24 h (je l'ai laissée 48 heures).

Après avoir bien mariné, enfiler les cubes de viande sur des pics à brochettes, 6 cubes par pic.

Allumer un barbecue au charbon de bois et y griller les brochettes à votre convenance.

Mettre du cumin moulu et de la harissa à table pour les personnes qui aiment en épicer les brochettes.

Accompagner de frites ou de salades diverses, tomates, zaalouk, etc… sans oublier du bon pain marocain batbout ou kesra.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

BUÑUELOS DE CALABAZA

(Beignets de potiron)

JOSETTE PAREDES

1 kg de potiron
50 g de sucre
250 g de farine
50 g de levure de bière
2 c à s de lait
Un bain de friture

Eplucher, épépiner le potiron.

Le faire cuire dans très peu d'eau avec une c à s de sucre.

Lorsqu'il est cuit et que toute l'eau s'est évaporée, réduire en purée.

Dans un récipient, mélanger cette purée épaisse avec autant de farine qui rentre...

Délayer la levure de bière avec le lait tièdi et l'incorporer au mélange potiron/farine.

La préparation doit avoir la consistance d'une pâte genre pâte à choux.

Laisser gonfler dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume (compter 1 h environ).

Faire chauffer un bain de friture, prendre de la pâte gonflée avec une cuillère et la faire tomber dans l'huile chaude.

Egoutter les beignets lorsqu'ils sont gonflés et bien dorés.

Servir saupoudrés de sucre semoule.

C'est une recette de beignets qu'on faisait chez nous, là-bas... Beaucoup de mamies ou autres aimeront cuisiner ces beignets pour Halloween.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LES CABANARA
ANTOINE PROVENZANO

1 kg de farine
250 g de beurre fondu
2 sachets de levure
2 sachets de vanillle
300 g de sucre fin
5 œufs

Mélanger le tout et travailler bien la pâte.

Ensuite la laisser reposer et faire les cabanara.

Pour que les œufs soient rouges, les faire cuire avec la peau d'oignon.

VARIANTE

CABANARA
LAURENCE PORCU-LALANE

1 kg de farine
6 œufs
400 g de sucre
1 verre d huile
2 sachets de levure chimique
2 sachets sucre vanillé
Zeste orange, citron ou fleur d'oranger

Faire bouillir les œufs durs à mettre sur la pâte.

Après avoir fait la pâte, la façonner en petites boules.

Mettre l'œuf dur dessus.

Enfourner à 200° pendant 15 à 20 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CABILLAUD A L'ESPAGNOLE

GERALD DE CASTAGNICCIA

6 filets de cabillaud
1 belle noix de beurre
1 c à s d'huile d'olive
½ oignon émincé
10 gousses d'ail hachées
225 g de coulis de tomates
15 tomates cerise coupées en deux
50 g d'olives vertes grossièrement hachées
50 g de poivrons rouges en conserve, égouttés et coupés finement
1 pointe de piment de Cayenne
1 soupçon de paprika
Sel & Poivre du moulin

Faire chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une sauteuse sur feu moyen.

Y faire revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, en prenant garde de ne pas laisser brûler l'ail.

Ajouter le coulis de tomates et les tomates cerise et laisser mijoter quelques min.

Servir immédiatement.

Ajouter les olives vertes et les poivrons, assaisonner avec le sel, le poivre, le piment de Cayenne et le paprika.

Ajouter le poisson à cette sauce et laisser cuire sur feu moyen pendant 5 à 8 min, ou jusqu'à ce que le poisson se détache bien à la fourchette.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CAKES SALES, SUCRES

CAKE AUX GRATTONS
(Chicharonnes)
NOËL FERRANDO

150 g de farine
1 sachet de levure
3 œufs
1 l de lait
1 c à s d'huile
3 grosses poignées de grattons
100 g de gruyère

Mélanger la farine et la levure. Ajouter les œufs 1 par 1. Puis le lait et l'huile en évitant les grumeaux.

Ajouter les grattons et le gruyère.

Saler et poivrer Mettre dans un moule et faire cuire 45 min à 180°.

VARIANTES

CAKE OLIVES, LARDONS, GRUYERE
JEAN-LUC TEMIME

200 g de farine
3 œufs
10 cl d'huile d'olive (= ½ verre)
Autant de vin blanc
100 g d'olives noires dénoyautées
100 g de lardons
100 g de gruyère râpé
1 sachet de levure chimique
Poivre
Romarin ou thym
(100 g = un verre de cantine plein)

Une fois la farine pesée, lui ajouter force poivre + la levure et mélanger intimement le tout.

Mettre un peu de romarin ou de thym sec, une pincée sera la bienvenue.

Casser les œufs, battre, verser l'huile d'olive d'un coup et le vin blanc peu à peu. Si la pâte devient trop liquide, ne pas mettre tout le vin blanc, elle doit être compacte, épaisse afin de bien enrober les ingrédients solides.

Sur la planche à découper, tailler des morceaux d'olives grossiers, idem si les lardons sont très gros.

Incorporer les dés d'olives et de lardons à la pâte et finir par le fromage.

Préchauffer le four à 180°.

Cuire environ 40 min, en surveillant la surface. La couvrir d'une feuille d'alu ou de papier sulfurisé si la croûte dore trop vite.

En été servir ce cake froid (fait la veille) avec une sauce tomate très parfumée au basilic, ail et romarin...

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CAKE SALE

(avec 7 garnitures différentes)

ISABELLE MARTINEZ GUIRADO

Pâte pour cake salé
4 œufs
200 g de farine
1 sachet de levure chimique
15 cl de vin blanc
15 cl d'huile
100 g de gruyère râpé

Mélanger farine et levure, ajouter le reste des ingrédients à la pâte en mélangeant. Ensuite ajouter la garniture de votre choix :

1 - 70 g de noix concassées
200 g de lardons poêlés
125 g de roquefort (à mettre en petits cubes et faire fondre dans la poêle avant d'ajouter)
50 g d'amande en poudre

2 - 200 g de lardons poêlés
200 g de champignons découpés poêlés
150 g d'olives concassées (huile d'olive grand classique)
Herbes de Provence ou muscade (pas les 2 en même temps)

3 - 1 bûche de chèvre découpée en dés
100 g de tomate marinées (utiliser l'huile des tomates dans la préparation de la base)
2 tomates fraîches découpées en petits cubes
Herbes de Provence
Origan
Tabasco
Ail

4 - 200 g de lardons poêlés
125 g de pruneaux dénoyautés en dés
1 banane en dés (facultatif)

5 - 150 g de thon en boîte émietté
200 g de courgettes poêlées (à l'huile d'olive)
1 grosse c à s de crème fraîche (dans la poêle)
Cumin
Fenouil (facultatif)

6 - 125 g de chorizo
200 g de Maroilles (ou de munster en dés)
70 g de noisettes (ou de noix concassées)
Utiliser de l'huile de noix ou de noisette pour la préparation de la base

7 - 200 g de saumon frais cuit à la poêle et émietté
200 g d'asperges en boîte bien égouttées
1 c à s de crème fraîche
Aneth
Cuire dans un moule à cake 40 min à 180°

Autres garnitures : crevettes, surimi, moules, tarama, poivrons, etc… selon votre imagination.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CAKE A LA FLEUR D'ORANGER
REINE VAQUIE

250 g de beurre
250 g de farine de blé
4 c à s de fleur d'oranger
3 pincées de levure chimique
4 œufs
250 g de sucre cristallisé

Faire fondre le beurre au bain-marie. Une fois fondu, ajouter le sucre, la farine et la levure et mélanger.

Ajouter les œufs et mélanger jusqu'à obtenir une préparation liquide.

Ajouter quelques cuillères de fleur d'oranger, puis verser dans un moule à cake.

Préchauffer le four à 180° (th 6) pendant 10 min puis enfourner la préparation pendant 45 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CALMARS, CALAMARS & VARIANTES

CALAMARS AUX POIVRONS ET MAHONNAISE EN TAPAS

JEAN-LUC TEMIME

400 g d'anneaux de calamar
1 c à c de concentré de tomates
2 poivrons rouges
2 Mahonnaises sèches (à défaut prendre de la maillorquine ou de la longanisse ou du chorizo)
½ c à c épices à paëlla
2 c à s huile d'olive
Quelques feuilles de coriandre fraîche

Laver les anneaux de calamar. Peler, épépiner et couper en petits dés les poivrons.

Couper en morceau la Mahonnaise.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et ajouter les poivrons, les épices à paëlla et le concentré de tomates.

Les faire confire à feu doux pendant 15 min.

Ajouter les morceaux de Mahonnaise et le calamar et poursuivre la cuisson 5 min de plus.

Répartir la préparation dans des petits récipients de service.

Décorer de quelques feuilles de coriandre et servir chaud.

VARIANTES

CALAMARS EN DAUBE

ADRY LOPEZ HIGUERA

1 kg de calamars
2 oignons fanes
2 carottes
2 gousses d'ail
1 feuille de laurier
1 verre de vin rouge
1 c à c de concentré de tomates
1 cube de bouillon de volaille

Dans une coquelle, mettre de l'huile d'olive et faire revenir les oignons coupés en petits dés.

Couper les calamars en carrés assez gros et les rajouter aux oignons.

Couper les carottes en rondelles et les rajouter à la préparation.

Remuer un peu le tout et rajouter la feuille de laurier, les gousses d'ail entières mais épluchées, la cuillère de concentré de tomates et un bol de bouillon de volaille.

Laisser mijoter une petite heure, lorsque ça a réduit de moitié, rajouter le vin et laisser de nouveau une ½ h.

Ça donne une sauce onctueuse, les calamars sont fondants et les carottes aussi.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CALAMARS FARCIS
MERIEM BENTURQUI

10 calamars
1 oignon
1 c à c de cannelle
1 c à c de menthe séchée
3 clous de girofle

Faire nettoyer les calamars par le poissonnier. Hacher grossièrement les tentacules.

Éplucher et hacher finement l'oignon. Rincer les calamars et les essuyer soigneusement. Les faire frire à la poêle dans un peu d'huile de colza. Réserver

Dans la même poêle, faire revenir l'oignon, puis ajouter les tentacules. Mouiller avec 3 tasses d'eau, le concentré de tomates, la cannelle, la menthe et les clous de girofle.

2 verres de riz blanc
150 g de concentré de tomates
5 tasses d'eau
Huile de colza
Sel & Poivre

Saler et poivrer. Au bout de 5 min, ajouter le riz. Laisser mijoter tout doucement une vingtaine de min, jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Farcir les calamars avec ce mélange.

Déposer le reste de farce dans le fond d'un plat et poser les calamars farcis dessus.

Saler et poivrer les calamars. Verser dessus un peu d'huile de colza et ajouter deux tasses d'eau chaude. Mettre au four, à 180°, pour une petite heure.

CALAMARS FARCIS
ANNIE-PAULE BOSSA-BUFORN

1 kg de petits calamars
150 g de chair à saucisse
1 grosse gousse d'ail
1 œuf
25 cl de vin blanc ou rouge (selon le goût)
Thym
Laurier
Piment
Persil
Huile
Farine
Sel & Poivre

Vider les calamars. Hacher les tentacules avec l'ail, le persil et lier avec l'œuf. Ajouter la chair à saucisse et mélanger bien le tout.

Farcir les calamars avec ce mélange et les fermer ensuite avec un cure-dent ou les coudre de façon à ce que la farce ne puisse s'échapper pendant la cuisson.

Disposer les calamars dans une cocotte, saupoudrer légèrement de farine et mouiller avec le vin.

Laisser le vin s'évaporer et ajouter sel, poivre, thym, laurier, piment et une cuillerée d'huile d'olive.

Remuer délicatement pour éviter qu'ils n'accrochent. Laisser cuire ¾ d'heure environ en surveillant le niveau de la sauce.

Les calamars farcis s'accompagnent très bien de riz créole ou de pâtes fraîches.

Les populations méridionales et provençales françaises ont tendance à conserver la lettre "a" après le"l" de calmar d'une manière analogue à l'espagnol (calamar) ou à l'italien (calamaro)

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CALAMARS FARCIS
MARIE PAULE TANNEAU

12 gros tubes d'encornets
500 g de viande veau haché
500 g de viande de bœuf haché
1 kg de chair à saucisse
6 œufs
Mie de pain trempée dans le lait ou lait + flocons d'avoine (plus digeste)
Piment de Cayenne
Sel & Poivre

5 à 6 tubes d'encornets coupés en petits morceaux (pas mouliné).

Bien mélanger le tout et ne pas hésiter à y mettre les mains, laisser reposer au moins 1 heure, avant de farcir les tubes et les refermer avec un cure-dents.

Faire revenir à l'huile d'olive doucement car très fragile. Les réserver pendant la préparation de la sauce.

Dans la même cocotte (en fonte de préférence) faire revenir sans roussir ½ kg d'oignons moulinés, déglacés avec 1 grand verre de vin blanc ou rouge (à l'appréciation de chacun) préalablement chauffé et flambé.

Mettre de la purée de tomates nature et du concentré de tomates.... pour les quantités (faire en fonction des envies et du placard !) .... finir par sel, poivre et piment de Cayenne.

Laisser mijoter à feu doux (sans laisser accrocher) au moins 2 heures avant de mettre les calamars. Laisser mijoter encore 2 heures.

Arrêter laisser refroidir et refaire mijoter le lendemain encore 2 à 3 heures.

Comme il reste toujours de la farce, faire des boulettes et les mettre directement dans la sauce, de préférence dans une autre cocotte car très fragile !

Les réunir dans le plat de service et servir avec riz nature ou pommes de terre vapeur ou alors les deux.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CALAMARATA
ANNE-MARIE TRANI

5 calamars
4 à 5 gousses d'ail
Persil
1 petit verre de vin blanc sec
5 tomates mûres
Cumin
2 feuilles de basilic
Sel & Poivre

Nettoyer soigneusement 5 calamars, les laver puis les sécher sur du papier absorbant.

Tailler des lamelles assez grosses et les réserver ainsi que les têtes et tentacules.

Dans un grand faitout faire revenir dans de l'huile d'olive 4 à 5 gousses d'ail taillées très finement ainsi que du persil.

Incorporer les morceaux de calamars et laisser revenir le tout sur feu vif pendant quelques min.

Déglacer avec un petit verre de vin blanc sec, puis incorporer 5 tomates mûres pelées et taillées en petits morceaux.

Saler, poivrer, ajouter une pointe de cumin et laisser cuire votre préparation à couvert sur feu plus doux jusqu'à ce que votre sauce soit fondante.

Mélanger de temps en temps en ajoutant un peu d'eau bouillie si nécessaire.

Ainsi les calamars seront très tendres car cuits à couvert dans cette sauce onctueuse.

Ajouter 2 feuilles de basilic taillées très finement, bien mélanger.

Un peu avant la fin de la cuisson de la sauce, cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée, "al dente" ou un peu plus cuites, suivant le goût de chacun et les incorporer aussitôt dans la préparation.

Bien mélanger délicatement afin de bien mêler toutes les saveurs de ce plat très savoureux et si simple à réaliser.

Ce plat originaire de l'Italie du sud est très simple. Pourquoi l'appelle-t-on calamarata ? Car il est tout simplement cuisiné avec 2 ingrédients principaux les calamars et une sorte de pâtes appelées justement Calamarata, car elles rappellent la forme des anneaux de calamars.
On peut trouver ce type de pâte dans les grandes surfaces ou dans les magasins italiens, à défaut elles peuvent être remplacées par les Paccheri qui ont la même forme que celles-ci.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CALMARS A L'ORANAISE

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 kg de calamars
1 petite boite de concentré de tomates
2 gousses d'ail
1 oignon
1 c à s de farine
3 c à s d'huile d'arachide
1 pointe de couteau de piment de Cayenne
Sel

Laver et éplucher les calmars, enlever les petites peaux bleues et le bec. Les couper en dés.
Emincer l'oignon et piler l'ail.

Verser l'huile dans une sauteuse mettre l'oignon et l'ail à blondir. Ajouter aussitôt la farine délayée dans un peu d'eau le concentré de tomates le sel et le piment.

Bien mélanger.

Verser les calmars dans cette préparation et recouvrir d'eau. Mettre un couvercle et laisser cuire 1 heure à petit feu.

Servir bien chaud.

ENCORNETS A L'ESCABECHE

NOËL FERRANDO

1 kg d'encornets
1 c à c de paprika
2 c à c de curry
2 c à c d'herbes de provence
1 c à c de piment d'Espelette en poudre
2 petits verres d'eau
1 petite boîte de pulpe de tomate + 1 petite boîte de concentré
7 gousses d'ail
1 gros oignon
4 c à s d'huile d'olive
¼ de verre de vinaigre de vin (ou de cidre)
¼ de verre de vin blanc (5 cl)
Sel & Poivre

Emincer finement les oignons et les faire revenir dans l'huile d'olive.

Quand ils sont dorés, ajouter l'ail passé au presse ail et laisser dorer une minute. Verser le vinaigre et le vin et laisser réduire jusqu'à évaporation de l'alcool.

Ajouter le concentré de tomate et bien mélanger. Laisser mijoter 2 min puis ajouter la boîte de tomates concassées.

Ajouter le curry, le paprika, les herbes de Provence, le piment d'Espelette et l'eau. Laisser mijoter à feu doux 15 minutes environ. Saler et poivrer.

Ajouter les anneaux d'encornets ou les encornets coupés en lamelles.

Laisser mijoter 1 h à feu doux et à couvert.

Rectifier l'assaisonnement.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LAMELLES D'ENCORNETS A L'ALGERIENNE

(Semoule de Couscous)
ANNIE NICE

1 kg de calamars (ou seiches en lamelles)
600 g de tomates
1 petite boîte de concentré de tomates
½ litre de vin blanc
4 échalotes
½ c à c de graines de cumin
½ c à c de graines de coriandre
4 c à s d'huile d'olive
½ litre d'eau chaude
3 c à s de maïzena
1 à 2 pincées de piment de Cayenne
Semoule de couscous moyenne
Sel & Poivre

Laver, éplucher les tomates, les concasser et réserver.

Couper les encornets en lamelles.

Eplucher, hacher les échalotes. Les faire revenir dans l'huile chaude en remuant pendant 10 min, à feu doux.

Ajouter les lamelles d'encornets et les faire dorer quelques min, en mélangeant, délicatement sur feu moyen.

Ajouter la maïzena diluée dans un peu d'eau froide.

Mouillez le tout avec le vin blanc et l'eau chaude, l'ail écrasé puis les graines de cumin et de coriandre, le piment de Cayenne, le concentré de tomates.

Saler, poivrer.

A partir de l'ébullition, laisser mijoter à feu doux pendant 20 min à découvert, puis ajouter le concassé de tomates et continuer la cuisson sur à doux.

Pendant ce temps, préparer la semoule de couscous.

Mettre la semoule dans un saladier avec le sel, le beurre, un filet d'huile d'olive et arroser d'eau tiède.

Laisser gonfler la semoule.

Faire chauffer l'eau dans le bas du couscoussier, et mettre la semoule à cuire au-dessus quelques min après la sortie de la vapeur.

Servir chaud

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CALDERO & VARIANTES

CALDERO

NADIA ALOUANE

8 gousses d'ail
4 oignons
4 tomates
5 kg de poisson de roche pour préparer le bouillon
(Lotte, dorade, grosse rascasse, tranche de congre, seiche, crevettes, et autre poisson si possible, moules ou palourdes)
1 verre ½ d'huile d'olive
Safran
Paprika
Persil haché
Ail haché
Sel & Poivre

Dans une marmite préparer le fond de soupe avec le poisson de roche l'oignon et 4 tomates, safran, sel, poivre, paprika, ajouter ½ verre d'huile d'olive, laisser revenir 10 min, ajouter 5 l d'eau, laisser sur le feu 40 min.

Puis filtrer le bouillon ou le passer à la moulinette, et le verser dans une poissonnière si possible. Faire cuire dans le bouillon les gros poissons 15 à 20 min, les retirer et réserver au chaud.

Dans une poêle à paëlla mettre 1 verre d'huile d'olive faire revenir l'ail haché et le riz (100 g par personne).

Quand le tout a une belle couleur dorée, ajouter le bouillon, laisser cuire 20 min environ, quand le riz est cuit parsemer de persil haché et laisser reposer ¼ d'h.

Servir le riz seul, et les gros poissons à part avec de l'aïoli.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

CALDERO
RACHEL KOIN

3 kg de poisson (rascasse, congre, rouget-grondin, daurade, lotte)
1 kg de poisson pour la soupe (girelles), ou soupe de poisson en paquet
400 g de riz
1 verre d'huile
3 tomates
6 gousses d'ail
1 gros bouquet de persil
2 feuilles de laurier
2 g de safran
2 piments secs
1 écorce d'orange
1 c à s de pastis
3 l d'eau
Sel & Poivre du moulin

Chauffer l'huile dans un grand faitout. Faire revenir légèrement les gousses d'ail, les piments secs et les tomates coupées en morceaux.

Ajouter le kilo de poisson pour la soupe. Faire mijoter ½ h. Verser 3 l d'eau (préalablement chauffée). Saler et poivrer.

Ajouter l'écorce d'orange, le laurier, le persil, le safran et la cuillerée de pastis. Faire frémir à feu moyen pendant 20 min.

Passer le bouillon au moulin à légumes et remettre sur le feu.

Ajouter les 3 kg de poissons dans le bouillon frémissant, retirer les au bout de ¼ d'h de cuisson et les garder au chaud.

Verser le riz dans le bouillon et faire bouillir de manière à ce qu'il n'absorbe pas la totalité du bouillon.

Servir le riz dans le plat où il a cuit pour qu'il finisse d'absorber le bouillon tout au long du repas.

Le poisson est servi sur un plat séparé.

Le Caldero est un plat Pieds Noirs à base de poisson.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CALDERO
(Façon Pieds-Noirs)
GERALD DE CASTAGNICCIA

2 à 3 "nioras"
4 à 5 têtes d'ail
1 à 2 oignons
2 à 3 tomates
1 bouquet de persil
Safran
Concentré de tomates (pour la préparation de la rouille), crevettes, calamars, petits poissons de roche, gros poissons de roche (rascasse, mérou, etc.).
Sel & Poivre

Faire cuire les crevettes au court bouillon (conserver le court-bouillon après cuisson !). Dans une poêle, faire revenir les "nioras" avec 6 gousses d'ail, les retirer et les piler avec 2 à 3 têtes d'ail cru.

Faire revenir l'oignon coupé en lamelles, faire revenir les tomates coupées en morceaux et ajouter un bouquet de persil.
Faire revenir le petit poisson nettoyé et écaillé, ajouter l'ail, les nioras, le safran, saler, poivrer.

Le tout bien revenu, ajouter le court-bouillon des crevettes et l'eau nécessaire à la cuisson. Laisser cuire environ ½ heure.

Passer le tout au moulin à purée et récupérer le bouillon dans votre poêlon de cuisson (à remplir à moitié environ). Porter à ébullition et faire cuire le gros poisson.

Retirer le poisson et passer le bouillon au tamis. Dans le bouillon faire cuire les pâtes auxquelles il faut ajouter les crevettes et les calamars coupés en petits morceaux.

La rouille : faire une mayonnaise avec une tête d'ail bien pillée, du concentré de tomates, sel, poivre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CALDERO ORANAIS
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1,500 kg de poissons (pour la soupe)
200 g de riz
1 tomate
3 gousses d'ail
Persil
1 feuille de laurier
1 piment oiseau
1 orange
1 c à c de Pastis
1 c à c de Harissa
1 œuf
Huile d'olive une pincée de safran
Sel & Poivre

Nettoyer et vider poissons.

Faire revenir dans un peu d'huile l'ail, le piment, la tomate coupée en quartiers.

Verser l'eau, saler, poivrer, mettre l'écorce d'orange, le laurier, le persil, le safran, le Pastis et laisser frémir 20 min.

Passer le bouillon dans une passoire fine en pressant les poissons.

Remettre le bouillon sur le feu (garder une tasse pour la sauce).
Cuire le poisson au bouillon frémissant ¼ d'h, le retirer et le garder au chaud.

Cuire le riz.

Pour la sauce, piler l'ail, ajouter le jaune d'œuf, verser l'huile d'olive comme pour une mayonnaise.

Ajouter harissa et beaucoup de jus tiède.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CALDERO PECHEUR
(Soupe de Poissons)
JEAN-LUC TEMINE

600 g de riz
2 kg de grosses tomates mûres
500 g oignons
6 gousses d'ail
2 "nioras" ou piments secs
3 feuilles de laurier
1 bouquet de persil
3 g de safran
et éventuellement : 1 cuillerée de pastis ou d'anisette + 1 écorce d'orange.

1,5 kg de poissons de roche (girelles, serrans, gobie, pataclé), queue de congre, murène, crabes, cigales de mer...
Poissons pour le caldero (2 par personne soit 4 kg environ) :
Rascasse, vives, rougets grondin, daurade, congre en tranches.
Pour la rouille (Tchapareta) :
2 jaunes d'œuf
2 gousses d'ail
3 à 4 piments de Cayenne ou Harissa
Éventuellement 12 oursins pour la rouille
0.2 l huile d'olive
Sel & Poivre

Écailler, vider et tronçonner les gros poissons (pas nécessaire pour les petits), laver.

Faire revenir les nioras, les tomates et les oignons coupés en quartiers, les gousses d'ail.

Ajouter le poisson prévu pour la soupe et laisser cuire 5 à 6 min. Mouiller avec 3 l d'eau froide. Adjoindre le laurier, le persil, le safran, et éventuellement la cuillerée de pastis ou d'anisette + 1 écorce d'orange.

Saler et poivrer.

Faire mijoter 30 min. Passer le tout au moulin à légumes et remettre sur le feu après en avoir prélevé 2 bols pour la rouille.

Ajouter le poisson (prévu pour être présenté sur un plat séparé) dans le bouillon, le retirer au bout de 15 min de cuisson et le garder au chaud.

Verser le riz dans le bouillon, le faire bouillir pendant 15 min (attention, il ne doit pas absorber la totalité du bouillon).

La rouille (Tchapareta)

Dans un mortier, piler l'ail et éventuellement le piment de Cayenne et le corail des oursins.

Ajouter le jaune d'œuf, verser l'huile goutte à goutte. Monter au pilon comme une mayonnaise.

Saler.

Ajouter éventuellement l'Harissa et verser lentement en remuant, le bouillon tiède qui avait été prélevé à la fin de la 1ère étape.

Présenter le riz dans son récipient de cuisson, le poisson sur des plats séparés et la rouille (la Tchapareta) dans des saucières.

Servir dans chaque assiette la rouille, la soupe par-dessus et les poissons.

Suggestion : Caldero du pécheur Bel-Abbesien (Soupe poissons-riz + rouille "Tchapareta"+ poissons servis entiers).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CALDIS

ANDRE FORMISANO

300 g de farine
190 g eau bien froide (minérale de préférence)
100 g de gruyère râpé
50 g de parmesan
300 g de fromage de chèvre ou de brousse de brebis
375 g de bon beurre coupé en dés
1 petite c à c de vinaigre d'alcool
Au frais 1 h avant
12 g de sel et de poivre en tout

Dans un saladier mettre la farine tamisée, faire un puits, verser l'eau froide et le vinaigre plus 8 g de sel les dés de beurre très froid puis travailler.

Amalgamer le tout et faire une boule, ne pas trop la travailler. Laisser reposer la pâte au frais 1 h.

Sortir la pâte et faire comme pour un feuilletage 3 fois avec temps de repos de 10 min dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Mélanger les fromages et du poivre si vous aimez bien relever pour la farce.

Consistance crème pâtissière plus un ou deux jaunes d'œufs (saler peu car les fromages le sont déjà).

Sortir la pâte du froid et l'étaler sur 20 cm de large et 5 mm d'épaisseur. Découper des ronds avec une tasse à café ou un emporte-pièce.

Placer au milieu une cuillère de farce dans les ronds 10 cm de diamètre. Replier les bords et former comme pour une papillote.

Les mettre sur du papier sulfurisé bien espacés et les dorer à l'œuf et cuire 30 min au four 190° (6/7).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CALENTICA CALENTITA

La Calentica (calentita)

Pour ceux qui ne l'ont pas lu, voici l'historique et les différentes versions de la calentica...

La calentica a été inventée dans le fort de Santa Cruz par les militaires espagnols au 18ème siècle, après qu'ils aient été piégés dans ce fort sans disposer de nourriture. Ils mixaient le reste de leur réserve de pois chiches et ce fut l'apparition de la calentica...

La calentica est donc un plat Pied Noir à base de farine de pois chiches, ayant l'aspect d'un flan.

Fréquemment vendue par des marchands ambulants dans les grandes villes d'Algérie, elle se consomme chaude de préférence. D'où le terme "Calentica" qui vient du mot espagnol "Caliente" (chaud en français).

Il existe deux versions de la calentica : une version simple qui contient uniquement de la farine de pois chiches, de l'eau et du sel et une autre version plus élaborée qui contient des œufs.

Par vocation, il s'agit donc un plat simple et bon marché. La calentica se consommait en sandwich, avec sel, poivre et beaucoup de cumin, qui fait particulièrement ressortir le goût de la farine de pois chiches.

Comme toutes les recettes, il y a eu des évolutions...

Quand on connait l'histoire de cette recette, il est vrai que les espagnols reclus dans leur fort qui ont inventé la calentica n'avaient pas d'œufs dans leur garnison...

Cette recette est repartie en Espagne et on y a ajouté les œufs... et d'autres ont conservé la recette de base...

ROGER MARTINEZ

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

CALENTICA, CALENTITA

CALENTICA
MARTINE LEVRERO

250 g de farine de pois chiches
¾ de l d'eau
50 ml d'huile
2 c à c de sel
1 peu de poivre
1 œuf (facultatif)

Mettre la farine dans un saladier avec le sel, le poivre, remuer et faire un puits, ajouter l'huile, et l'eau petit à petit, bien délayer.

Battre l'œuf en omelette et le rajouter à la préparation.

Laisser reposer ½ heure ; ou la laisser reposer aussi toute une nuit.
(C'est bon des 2 façons).

Enfourner environ 40 min th 175°. A la sortie du four, saupoudrer de cumin.

VARIANTES

CALENTICA
(bien crémeuse)
MARIE PIQUERY

Pour un grand verre de farine de pois chiche
2 grands verres d'eau
1 c à s d'huile d'olive
Sel & Poivre

Mélanger bien le tout, et verser dans un plat beurré à bord haut

Mettre au four préchauffé à 200° jusqu'à ce que ce soit doré, elle sera crémeuse.

Sinon, cuire un peu plus longtemps.

Manger de préférence tiède.

CALENTICA
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

200 g de farine de pois chiches
2 c à s d'huile d'olive
¾ l d'eau
Sel & Poivre

Dans un saladier mélanger la farine de pois chiches à l'eau. Battre comme pour une omelette et laisser reposer une nuit.

Le lendemain, ajouter l'huile d'olive, saler, poivrer et battre à nouveau.

Elle se mange chaude.

Verser dans une casserole et mettre à feu doux.
Dès que la calentica commence à bouillir et à épaissir, la verser dans un plat creux allant au four et laisser cuire 20 min à four très chaud pour qu'elle soit dorée.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CALENTICA

JEAN-PIERRE TELLIER

500 g de farine de pois chiche (elle doit avoir moins d'un an)
2 l d'eau légèrement tiède
2 c à s d'huile d'arachide
2 c à c de sel
1 c à c de poivre

Dans un récipient, mélanger la farine de pois chiche et l'eau tiède, le sel, le poivre et l'huile.

Pendant ce temps, chauffer le four à 200° avec le plat creux dans lequel cuira la calentica.

Quand le four est prêt, mélanger à nouveau la préparation et verser dans le plat bien chaud.

Enfourner pendant entre 20 et 30 min environ, surveiller quand même et mettre sur grill les 5 dernières min.

A la sortie du four, saupoudrer de cumin.

LA CALENTICA

COLETTE KRIEGER

1 kg de farine de pois chiche
2 l d'eau
½ verre d'huile
2 œufs
2 pincées de cumin
Sel & poivre

Délayer la farine dans l'eau et laisser dissoudre pendant 2 h en remuant de temps en temps.

Ajouter les œufs, le sel, le poivre, l'huile et le cumin.

Mélanger et battre comme pour une omelette.

Mettre dans un plat et enfourner à four chaud (th 7/8).

Laisser cuire jusqu'à ce que le dessus soit doré (environ ½ h).

CALENTICA ORANAISE

CYRIL ANTON

250 g de farine de pois chiche
¾ l d'eau
3 c à s d'huile d'olive
1 ½ c à c de sel
1 œuf

Tout mélanger, mettre dans un plat huilé, et mettre au four 20 min à 180° puis 5 min au grill. Servir tiède ou chaud en soupoudrant de sel et de poivre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CALENTITA
CHRISTIAN VERA

350 g de farine de pois-chiches
0,9 l d'eau environ
½ c à s de sel
½ c à s de poivre moulu
½ c à s de cumin
12 cl d'huile (olive et tournesol)

20 à 25 min de cuisson au four à 210°.
(épaisseur 2 à 3 cm).

Dans un plat huilé, piquer en fin de cuisson avec une tige à brochette pour vérifier la cuisson et ajuster si besoin : l'intérieur doit être souple mais ni dur ni crémeux.

Resaler et poivrer selon son goût au moment de la dégustation !

Ne pas jeter les restes, c'est aussi très bon froid.

L'origine du mot calentita vient de l'Espagnol "caliente" qui signifie chaud.
La calentita était vendue bien chaude en Algérie dans la rue, par des marchands ambulants.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CAMPANARS
(Gâteaux de Pâques)
MARTINE GIANGUALANO

1 kg de farine
6 œufs
300 g de sucre
2 sachets de levure chimique
250 g de beurre
Zeste de citrons Bio (ou orange)
2 c à c de fleur d oranger
2 paquets de sucre vanillé
Sucre concassé
Vermicelle de décoration de toutes les couleurs

Mélanger dans le robot ou saladier tous les ingrédients.

Laisser reposer 1 à 2 h.

Faire des couronnes, les badigeonner de jaune d'œuf, décorer avec le sucre concassé et les vermicelles.

Mettre au four à 180° 30 min.

Regarder quand elles sont bien dorées car cela dépend des fours.

VARIANTES

CAMPANARES TUNISIEN SICILIEN
(dit Gâteaux de Pâques)
CHRISTELLA KELYA MACERI

500 g de farine
2 œufs
125 g de beurre
200 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
Le zeste de 3 oranges non traitées

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier afin d'obtenir une belle pâte.

Si trop sèche, ajouter un peu de lait et de fleur d'oranger.

Confectionner selon vos talents d'artistes les formes qui rappellent Pâques.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CAMPANARE
BRIGITTE LAFONT

4 œufs
500 g de farine
200 g de sucre
125 g de beurre mou
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
Un peu de lait pour badigeonner avec un pinceau

Battre les 4 œufs frais et les ajouter au reste des ingrédients dans un grand saladier jusqu'à obtention d'une boule.

Poser sur une feuille de papier sulfurisé et former avec la pâte les figurines souhaitées (œufs, poule, lapin, panier, tortue, cœur etc...).

Poser un œuf décoré sur la pâte et le faire tenir avec une lanière de pâte passée par dessus ou même en croiser 2.

Badigeonner avec du lait.

Passer au four préchauffé th 5, soit 175°.

Cuire environ 20 à 25 min.

Vérifier la cuisson au bout de 15 min, tout dépend du four.

Faire cuire d'autres œufs pour qu'ils soient durs.
Lorsqu'ils sont froids, les décorer sur une face avec de la peinture alimentaire. Laisser sécher.

Gâteaux siciliens de Tunisie à faire pour Pâques.

CAMPANARES SICILIENS
HENRI GIOANNI

500 g de farine
2 œufs
125 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
Zeste de 3 oranges non traitées
200 g de sucre

Mélanger les ingrédients dans un saladier pour obtenir une belle pâte.

Si elle est trop sèche, ajouter un peu de lait et de fleur d'oranger.

Mettre au four à 180° entre 20 et 30 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CAMPANARES
JOSETTE PAREDES

500 g de farine
125 g de sucre
125 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
75 ml de lait
2 œufs
1 zeste de citron et son jus

Dans le bol du robot, mettre la farine et la levure ainsi que les sucres, ajouter les œufs, le beurre mou en petits morceaux, le lait, le citron et pétrir rapidement.

Former une boule et laisser reposer au frais 30 min environ.

Etaler la pâte au rouleau et découper à l'emporte-pièce les gâteaux.

Badigeonner d'un jaune d'œuf et décorer à votre goût.

Faire cuire au four préchauffé à 180° th 6 pendant 15 à 20 min environ. (Voire moins)

Biscuits que faisait maman... Italienne et bônoise...

Normalement ce sont des gâteaux de Pâques mais en forme de sapin... ça le fera.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LES CANISTRELIS

GEORGES SOLAL

500 g de farine T55
160 g de sucre en poudre
1 sachet levure chimique
160 g vin blanc (ou 120 g vin + 40g Pastis)
160 g d'huile d'olive (ou 120 g d'huile d'olive + 40 g d'huile de tournesol)
Zeste d'1 citron non traité
6 g de sel

Mélanger les produits secs.

Ajouter les produits liquides.

Malaxer.

Etaler la pâte sur 5 mm.

Découper avec une roulette dentelée.

Laquer avec 1 jaune d'œuf + 1 c à s de lait.

Saupoudrer de sucre de canne.

Cuire 15 min au four à 180° puis 15 min à 150°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CARAMEL A L'ORANGE & CLOUS DE GIROFLE

(utilisé en remplacement du miel pour les makrouts)

LUISA KENDI

600 g environ de sucre poudre ou morceaux
2 clous de girofle
2 ou 3 pelures d'orange

Faire fondre le sucre et faire ambrer (prendre de la couleur comme pour un caramel).

Ajouter 1 l et demi d'eau bouillante + les pelures d'oranges qui auront infusé dans cette eau avec les clous de girofle.

Laisser cuire 1 h ½ environ.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CAROTTES & VARIANTES

CAROTTES AU CUMIN

RACHEL KOIN

Des carottes
4 gousses d'ail
Poivre rouge doux
2 feuilles de laurier
Persil haché
Huile
Sel & Poivre

Eplucher et couper les carottes en rondelles pas trop fines. Les mettre dans une marmite avec une bonne versée d'huile.

Les couvrir d'eau froide, saler, poivrer, mettre 4 gousses d'ail coupées en fines lamelles, une bonne c à s de poivre rouge doux, 2 feuilles de laurier et du persil haché.

Mettre à cuire (il faut qu'il ne reste plus d'eau). Une fois les carottes cuites, mettre du cumin et un peu de vinaigre de vin.

Eteindre le feu et laisser refroidir (c'est une entrée froide).

VARIANTES

CAROTTES AU CUMIN

JOELLE MADEIRA

Des carottes
Huile d'olive
Ail
Coriandre fraîche
Cumin
Vinaigre
Sel & Poivre

Faire cuire les carottes à la vapeur.

Lorsqu'elles sont cuites, les faire revenir à la poêle avec de l'huile d'olives, de l'ail et de la coriandre fraîche hachés. Saler, poivrer et saupoudrer de cumin.

Réserver les carottes revenues dans un saladier.

Dans la poêle de cuisson, faire chauffer du vinaigre.

Au premier bouillon, le verser sur les carottes et bien remuer pour que toutes les carottes soient imprégnées.

Laisser refroidir et servir bien frais.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CAROTTES A L'ESCABECHE
PAULE CASTELLA-CAZEAUX

1 kg de carottes
1 l d'eau
1 c à s de paprika
½ verre d'huile d'olive
Sel & Poivre de Cayenne

Mettre dans une cocotte les carottes émincées, et tous les aromates.

Faire bouillir ce mélange 10 min à gros bouillon, baisser le feu et faire cuire jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide.

Ajouter à cette cuisson 6 gousses d'ails hachées, 1 c à s de cumin, ½ verre de vinaigre, mijoter quelques min et servir frais.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

CHAKHCHOUKHA DU DJERID

SERGE SERGE

600 g de gigot d'agneau
300 g de pommes de terre
300 g de semoule fine
100 g de raisins secs
100 g de pois chiches
30 g de beurre salé
2 oignons
1 pincée de curcuma
12 cl d'huile d'olive
Sel & Poivre

Confectionner la pâte des galettes en mélangeant la semoule fine avec de l'eau et une pincée de sel.

Malaxer avec la main afin d'obtenir une boule et laisser reposer la pâte 15 min.

Couper le gigot en gros morceaux.

Les faire revenir dans 10 cl d'huile d'olive, environ 7 min, avec les oignons émincés et les pois chiches trempés la veille.

Verser 1 l d'eau, le sel, le poivre, le curcuma et faire cuire 30 min.

Ajouter les pommes de terre, et laisser cuire encore 30 min. Verifier la cuisson de la viande.

Réaliser de petites boules de pâte. Les étaler dans la paume de la main.

Faire cuire les galettes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, 4 min de chaque côté.

Emietter les galettes cuites et réserver.

Ajouter les raisins secs. Faire cuire 10 min.

Incorporer le beurre salé.

Ajouter les miettes de galettes dans la préparation.

Dresser la chakhchoukha dans un plat et décorer avec des feuilles de menthe.

Vers Tozeur, le chott-el-djérid est un immense lac salé où on retrouve ce ragoût sucré-salé.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHAKCHOUKA TUNISIENNE
PHILIPPE BRAMI

1 ½ kg de tomates
750 g de pommes de terre à chair ferme
1 kg de merguez
12 œufs
20 cl d'eau
3 poivrons (de couleur au choix)
3 beaux oignons émincés
2 belles courgettes
5 gousses d'ail
1 grosse c à s de graines d'anis
1 c à s de carvi en poudre
Huile d'olive
Persil
Sel & Poivre

Mettre de l'huile dans une sauteuse et faire revenir les oignons, les poivrons, laisser revenir 5 min.

Ajouter les tomates avec un peu d'eau, l'ail. Saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire 30 min.

Cuire les merguez 15 min au grill du four pour les débarrasser de leur gras. Réserver.

Au bout de 30 min, ajouter l'anis et le carvi, les pommes de terre et les courgettes.

Rectifier l'assaisonnement,

Cuire encore 30 min à couvert.

Au bout de 20 min, ajouter les merguez.

Au bout de 30 min, casser les œufs dans la sauteuse sur feu éteint et couvrir.

Laisser les cuire ainsi 15 min sans découvrir.

Parsemer un peu de persil ciselé

Voici un plat dont je ne lasse jamais, été comme hiver, il trouve toujours sa place sur ma table, à juste titre puisque cette ratatouille Juive tunisienne est juste un régal.

Avec les œufs et les merguez on prend un bon coup de soleil culinaire.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

CHAKCHOUKA
SERGE SERGE

1 gros oignon
2 tomates
150 g de lentilles corail
1 c à c de curry
4 œufs
4 rondelles de chorizo
Quelques raisins secs (facultatif)
Huile d'olive
Sel

Emincer l'oignon et le faire revenir dans une sauteuse avec de l'huile d'olive.

Ajouter les lentilles et les tomates coupées en petits dés.

Recouvrir d'eau + 2 cm au-dessus des lentilles, ajouter le curry et le sel.
Cuire 10 min.

Ajouter les rondelles de chorizo et les raisins secs.

Faire mijoter 5 min et casser les œufs dessus.

Cuire encore 5 min.

Et voilà ma chakchouka maison.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHACKCHOUKA
LO ROSSI AVELLA

4 pommes de terre
6 merguez
2 gousses d'ail
2 oignons
1 boîte de tomates pelées (3 tomates fraîches)
2 courgettes
2 Poivrons
Huile
Cumin
Paprika doux
Origan
Piment de Cayenne ou harissa
Sel & Poivre

Faire colorer les merguez puis les réserver.

Ajouter un filet d'huile et les oignons émincés, les gousses d'ail.

Mélanger.

Ajouter sel, poivre, épices.

Ajouter les courgettes, les poivrons coupés en morceaux.

Faire revenir à feu moyen puis ajouter la boîte de tomates pelées (ou tomates fraiches), le piment et un peu d'origan

Faire cuire le tout ensemble.

Quand c'est presque cuit, ajouter des pommes de terre coupées en gros cubes puis remettre les merguez.

Laisser cuire les pommes de terre, planter un couteau pour vérifier la cuisson.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

CHAUSSONS A LA PATATE DOUCE

RACHEL KOIN

1 kg de patates douces
250 g de sucre
1 bâton de vanille

Pour la pâte sucrée :
500 g de beurre
4 œufs
1 kg de farine
50 g d'eau
500 g de sucre
1 pincée de sel

Eplucher, laver les patates et couper en morceaux. Faire cuire avec le sucre et le bâton de vanille juste couvert d'eau et faire une purée.

Travailler le beurre et le sucre et la pincée de sel. Ajouter les œufs, l'eau et la farine.

Etaler la pâte 3 mm d'épaisseur, couper des cercles et réaliser des chaussons fourrés avec la crème de patate, puis les cuire environ 20 min à feu doux.

Saupoudrer de sucre glace.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHEBAKIA BOUCHNIKHA

SANDRINE ROUGAB

500 g de farine
1 c à c d'anis moulu
100 g de sésame moulu
½ sachet de levure chimique
70 g de beurre
1 c à c de levure de boulangerie
Eau de fleur d'oranger
1 sachet de sucre vanillé
1 c à c canelle en poudre
Eau de fleur d'oranger pour mélanger
Miel pour enrobage
Huile pour friture
Petite pincée de sel

Mélanger tous les ingrédients et former une pâte homogène.

La partager en 4 petites boules.

Laisser reposer au frigo 1 h.

Les étaler et les passer à la machine à spaghettis.

En sortir des spaghettis, les étaler et former des nids d'oiseaux en pinçant chaque extrémité.

Mettre les gâteaux obtenus à frire dans l'huile chaude mais pas brûlante et les plonger dans le miel mélangé avec de l'eau de fleur d'oranger.

On peut les parsemer d'amandes ou de sésame si on le souhaite.

Gâteau au miel et délicieux, que j'ai confectionné

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

CHEBAKIA MAROCAIN
LINA DE NICE

500 g farine
30 g d'amande en poudre
1 sachet de safran
500 g de miel (voir miel liquide appelé glucose)
1 litre d'huile
100 g de sésame moulu
100 g de sésame pas moulu
50 ml d'huile d'olive (50 g)
50 ml d'eau de fleur d'oranger
50 ml beurre fondu
Extrait de vanille (ou 1 sachet de sucre vanillé)
½ c à c de canelle
½ c à c de levure de boulanger
½ c à c de levure chimique
1 c à c d'anis vert moulu
1 c à c de vinaigre
1 verre d'eau
1 pincée de sel

Mélanger le safran avec l'eau de fleur d'oranger.

Dans un plat creux, mélanger le sésame en poudre, les amandes en poudre, l'anis vert, la canelle, la vanille, le beurre, l'huile d'olive, l'eau de fleur d'oranger et la levure de boulanger.

Incorporer un peu de farine et mélanger.

Ajouter la levure chimique, le sel et mélanger. Ajouter la farine petit à petit et mélanger avec les doigts en égrainant bien le tout.

A la fin on obtient une farine comme de la grosse semoule.

Ajouter le vinaigre puis petit à petit de l'eau (attention, très peu).

Former une pâte douce et détendue.

La couper (important) en 5 boules et laisser reposer recouvert d'un film pendant ½ h

Faire chauffer le litre d'huile.

Faire chauffer aussi les 500 g de miel dans un petit faitout à feu doux.

Prendre une boule, la fariner légérement et l'étaler au rouleau sur 1 mm d'épaisseur environ.

Découper des rectangles avec une roulette.

Couper au milieu du rectangle et retourner les bords.

Faire frire dans l'huile chaude, retourner, une fois cuit les prendre avec une cuillère passoire, les égoutter et les jeter dans le miel.

Les retourner plusieurs fois et les mettre dans une passoire pour qu'elles ne restent pas trop imbibées de miel.

Les mettre aussitôt dans un plat de service et parsemer de graines de sésame.

Faire pareil avec chaque boule restée sous le film car cette pâte ne se conserve pas et sèche très vite.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHERMOULA

MYMY BENSON

1 gros bouquet de coriandre
1 gros bouquet de persil
½ verre à thé d'huile d''olive
3 à 4 gousses d''ail
Jus de citron
Bergamote
1 c à c de cumin
½ c à c de piment fort (pas besoin si vous ne supportez pas)
¼ c à c de poivre
Sel

Mettre tous les ingrédients dans le robot, sauf l'huile et jus de citron.

Bien mixer. Recommencer plusieurs fois en raclant bien les parois à chaque étape.

Pour finir ajouter l'huile et le jus de citron (à convenance pour le citron).

Bien émulsionner le tout.

Normalement la chermoula est préparée dans un mortier, le goût des herbes est plus prononcé donc ne pas hésiter à l'utiliser.

Voilà, la marinade est prête et se conserve très bien au frigo quelques jours.

S'utilise essentiellement avec des poissons mais aussi avec les viandes blanches.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHKEMBA

RACHEL KOIN

1 kg de gras double de bœuf (que j'achète précuit)
2 c à s d'huile
2 gousses d'ail
1 c à c de paprika
1 c à c de cumin
1 c à c de karouya (carvi)
1 c à c de coriandre en poudre
2 feuilles de laurier
1 sachet de spigol (safran)
Eau
Vinaigre Blanc
Petits pois (en plus)
Sel & Poivre

Couper le gras double et le mettre dans de l'eau froide avec du vinaigre blanc sur le feu 10 min.

L'égouter, le rincer.

Mettre dans une cocotte. Couvrir d'eau froide et y ajouter les ingrédients cités plus haut.

Mettre sur le feu et laisser cuire, puis ajouter 8 min environ avant l'entière cuisson, des petits pois.

Servir ce plat accompagné de graine de couscous.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHORBA, SHORBA & VARIANTES

CHORBA

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

150 g de pois chiches
300 g d'agneau
500 g de purée de tomates
1 oignon
1 courgette
3 c à s huile d'olive
1 pincée de cannelle
1 pincée de coriandre
1 c à c de paprika
Menthe
1 poignée de vermicelles
Sel & Poivre

Pendant toute une nuit faire tremper dans de l'eau froide les pois chiches. Le lendemain dans une casserole les mettre à cuire pendant 1 h.

Dans un faitout, mettre huile, agneau en dés, oignon émincé, la purée des tomates mixée.

Verser 1 litre d'eau dessus. Ajouter la cannelle, le paprika, le sel et le poivre.

Faire cuire ½ h. Couper les courgettes en morceaux.

Quand la viande est cuite, ajouter dans un faitout les pois chiches, la coriandre, les vermicelles.

Saupoudrer de menthe, faire cuire à feu vif pendant 10 min.

Servir très chaud.

VARIANTES

CHORBA

JOSETTE PAREDES

300 à 400 g d'agneau
2 à 3 gousses d'ail
1 boîte de chair de tomates (400 gr)
1 bouquet de coriandre
2 branches de céleri
1 bocal de pois chiches (400 gr)
1 c à c de chaque épice suivante : curcuma, ras el hanout, gingembre, paprika.
2 c à s de concentré de tomates
1 courgette
1 navet
2 carottes
2 oignons
1 pomme de terre
50 g de pâtes (risetti de Panzani)
Huile d'olive
Sel & Poivre noir

Couper tous les légumes en très petits dés. Couper la viande en dés.

Faire revenir la viande dans l'huile d'olive.

Ajouter les oignons et l'ail hachés et la chair de tomate. Faire revenir.

Saler et ajouter les épices, les légumes en dés, les feuilles de céleri et la coriandre hachées ainsi que la tomate concentrée et les pois chiches.

Verser 2 l d'eau et porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter 1 h ½.

Ajouter les pâtes le temps de cuisson nécessaire.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHORBA

NOËL FERRANDO

1 épaule d'agneau (1,500 kg)
1 bocal de pois chiches
1 bocal d'haricots blancs
2 oignons
1 boîte de pulpe de tomate
6 courgettes
100 à 150 g de langues d'oiseaux
Huile d'olive
3 c à s de cumin
2 c à s de paprika
1 c à c piment
Coriandre frais
3 l d'eau environ
Sel & Poivre

Couper la viande en cubes et les faire revenir dans la cocotte avec un peu d'huile d'olive et les retirer.

Mettre à la place les oignons hachés et, quand ils sont translucides, ajouter les épices, bien mélanger et ajouter petit à petit la pulpe de tomate et l'ail, bien mélanger puis la viande et laisser mijoter 10 min.

Ajouter l'eau, le sel et le poivre, cuire 30 min après ébullition.

Couper les courgettes en gros dés et les ajouter au bouillon.

Laisser cuire encore 20 min et ajouter les pois chiches et les haricots blancs, cuire encore 15 min.

Ajouter les petites pâtes et laisser cuire 10 min environ.

Verser dans un grand plat et ajouter la coriandre hachée.

CHORBA DE TUNISIE

(Soupe aux Poissons de Méditerranée)

SERGE SERGE

500 g de poisson ou filets (rouget, dorade, sole, saumonette)
1 grosse c à s de concentré de tomates
200 g de pâtes langues d'oiseaux
Quelques branches de persil
1 morceau de céleri
4 c à s d'huile d'olive
½ c à c de gingembre
½ c à c de cumin
½ c à c de 4 épices
Harissa
1 citron
Sel & Poivre

Eplucher l'oignon et le ciseler.

Dans un faitout, l'incorporer et le faire fondre avec l'huile d'olive, ajouter le concentré de tomates, le céleri et le persil haché.

Ajouter les épices, saler, poivrer.
Faire suer 5 min.

Mettre les poissons 2 min et les réserver.

Mettre 1 l d'eau froide et faire bouillir quelques min.

Ajouter les poissons nettoyés, coupés en gros morceaux (ou en filets).10 min (moins en filets).
Les sortir et les réserver.

Ajouter les langues d'oiseaux et laissez cuire 15 min. Vérifier la cuisson des pâtes.

Verser les poissons dans le faitout pour les réchauffer et servir bien chaud.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHORBA SOUK-AHRASSIENNE
GILBERT QUARANTA

Plat de côte d'agneau
Huile d'olive
1 gros oignon
2 gousses d'ail
1 petite branche de céleri
1 petit bouquet de coriandre fraîche
1 boîte moyenne de concentré de tomate (ou deux boîtes de tomates pelées écrasées)
1 une petite boîte de pois chiches
1 bonne pincée de menthe séchée

Faire revenir la viande d'agneau avec un filet d'huile d'olive.

Ajouter un gros oignon coupé en petits dés, 2 gousses d'ail, ajouter la branche de céleri coupée finement, et le petit bouquet de coriandre fraîche coupé de la même façon.

Ajouter une boîte moyenne de concentré de tomate, (ou deux boîtes de tomates pelées écrasées).

Couvrir le tout d'eau et laisser cuire tranquillement avant d'ajouter les pois chiches (si possible sans la peau).

En fin de cuisson, mettre la menthe séchée réduite en poudre dans la main.

Servir avec une belle ration de galette cuite sur un tajine en terre cuite ou au four.

Ajouter soit des langues d'oiseaux, soit des vermicelles, soit les berkouks.

Fait comme le faisait ma maman à Souk-Ahras.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHORBA ALGEROISE

ANNE-MARIE PHILIPPEAUX-PASTOR

500 g de collier d'agneau (coupé en morceaux)
2 courgettes
4 à 5 petits navets
1 gros oignon
1 boîte de tomates pelées (4 à 5 tomates)
250 g de pois-chiches en boîte
250 g de petit-pois (si on n'aime)
1 bouquet de coriandre fraîche
100 g de langues d'oiseaux ou de vermicelles
1 piment rouge sec
Sel & Poivre

Couper l'agneau en morceaux, les courgettes, les navets en cubes.

Faire revenir l'agneau dans une cocotte avec l'huile d'olive. Réserver.

Faire revenir dans la même poêle les courgettes, navets, oignons.

Rajouter les tomates pelées, la viande et couvrir d'eau chaude, laisser mijoter 40 min.

15 min avant de servir, ajouter les pâtes, les pois-chiches, sel, poivre, piment et la coriandre ciselée.

Poursuivre la cuisson pendant 15 min.

CHORBA A LA SEMOULE ET AU POULIOT

MERIEM BENTURQUI

1 botte de pouliot/fliou
6 gousses d'ail (environ)
1 bonne c de dersa
Purée de poivron rouge
1 c a c du concentré de tomates
Un peu d'huile
1 c à c de kerwya (carvi)
1 verre à thé de semoule moyenne ou grosse
Sel & Poivre noir

Dans une marmite mettre l'ail écrasé, la dersa, le concentré de tomates, le sel et le poivre.

Couvrir d'1 l d'eau environ, ajouter les feuilles de pouliot effeuillées et laisser cuire environ 20 min sur feu moyen

Ajouter la semoule petit à petit et laisser sur le feu pendant 20 min.

Remuer de temps en temps avec une cuillère pour que la semoule ne colle pas au fond de la marmite.

NB. Le pouliot est bon pour l'estomac, le colon, les problèmes respiratoires, bronchite etc...

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHORBA A LA VIANDE
RACHEL KOIN

1 gros oignon
1 gousse d'ail
250 g de viande de bœuf ou de veau (éventuellement du poisson ou du poulet)
½ bouquet de coriandre
2 branches de céleri (sans feuilles)
3 branches de menthe fraîche
3 belles tomates charnues et tendres
Huile
Curcuma
Paprika
Poudre de coriandre (une pincée)
1 cuillerée d'harissa et/ou un piment rouge séché
1 bonne cuillère d'orge grillé (frik) par personne
Sel & Poivre

Prendre de la viande de bœuf ou de veau, la découper en petits carrés minuscules. Dans un faitout, verser de l'huile, mettre la viande découpée et la faire revenir lentement.

Prendre l'oignon nettoyé, lavé et émincé, rajouter à la préparation ainsi qu'une gousse d'ail écrasé. Prendre les tomates, lavées et moulinées les verser sur la préparation.

Bien faire dorer le tout, rajouter ensuite la coriandre, lavée et ciselée, le piment rouge sec et/ou la cuillère d'harissa selon que l'on aime plus ou moins piquant.

Verser un l d'eau froide et poursuivre la cuisson. Pendant ce temps, laver le céleri le tailler en petits morceaux, les rajouter au bouillon et laisser cuire, bouillir après.

Prendre les graines d'orge grillé "frik" et les rajouter lentement dans le bouillon, baisser le feu, laisser cuire. Une fois la chorba cuite, jeter dedans la menthe ciselée qui doit juste infuser.

Servir dans des bols spécifiques comme en Tunisie.

On peut encore agrémenter le goût par une rasade de citron.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHORBA AUX FEVETTES
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

250 g de févettes
4 gousses d'ail
Paprika
Laurier
Cumin
Huile
Sel & Poivre

Mettre dans un faitout les févettes, les gousses d'ail en morceaux, 3 cuillères d'huile, une feuille de laurier, ½ cuillère de paprika et le poivre.

Couvrir d'eau et laisser cuire environ 1 h à feu doux.

Quand cette préparation a refroidi la passer à la moulinette pour obtenir une soupe de consistance épaisse.

Ajouter ½ cuillère de cumin et le sel (saler en fin de cuisson afin que le sel ne durcisse pas les févettes).

Déguster chaud.

CHORBA AUX POULPES
MERIEM BENTURQUI

1 gros ou 2 petits poulpes
1 tête d'ail
1 c à s de tomates en conserve
2 tomates
1 c à s d'Harissa
Huile d'olive
1 c à c de coriandre en poudre
Sel & Poivre

Bien laver le poulpe et le couper en morceaux de 2 à 3 cm chacun. Mettre le poulpe dans une cocotte-minute avec un peu d'eau, fermer la cocotte et laisser cuire pendant 15 min.

Eplucher l'ail, réserver 3 gousses et hacher le reste. Mettre l'ail haché dans un fait-tout. Ajouter l'huile d'olive et mettre sur le feu.

Ajouter la tomate en conserve, l'Harissa et les 2 tomates hachées.

Faire revenir le tout pendant 2 min.

Ajouter les épices, un grand verre d'eau et laisser mijoter jusqu'à ce que les poulpes soient cuits. Verser les poulpes avec leur jus sur la sauce et laisser réduire la sauce.

Lorsque la sauce est réduite, écraser les 3 gousses d'ail restantes et les ajouter à la sauce.

Laisser mijoter encore 3 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHORBA PRINTANIERE AUX LEGUMES
(Chorba bel khodra)
MERIEM BENTURQUI

500 ml de coulis de tomate naturel (passata) ou 1 ½ boite (600 g) de chair de tomate mixée
1 ou 2 oignons
1 carotte
1 pomme de terre
1 courgette
1 poignée de petits pois frais (ou décongelés)
6 c à s d'huile de table
80 g de vermicelles
Un bouquet de coriandre
Quelques feuilles de menthe fraîche
1 c à c de poivre rouge (paprika)
Sel & Poivre

Eplucher l'oignon et l'émincer (le couper finement).

Eplucher la carotte, la pomme de terre et la courgette.

Faire chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon, saler.

Dès que l'oignon devient translucide ajouter la carotte entière et la pomme de terre.

Ajouter les poivres noir et rouge et mouiller avec un peu de coulis de tomate.

Couvrir d'eau (environ 1 ½ l).

Ajouter les petits pois, la moitié de la coriandre hachée.

Laisser cuire 30 min.

Ajouter la courgette et poursuivre la cuisson env. 1 min.

Retirer la carotte, la courgette et la pomme de terre et mixer le tout avec 2 louches de la soupe.

Verser la mixture dans la marmite, bien mélanger, ajouter les vermicelles et faire bouillir un peu.

Hors du feu ajouter le reste de la coriandre ciselée et la menthe fraîche.

Ajouter le piment dans la soupe encore chaude (facultatif).

On peut ajouter des petites fevettes fraîches.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHORBA VERMICELLES
RACHEL KOIN

250 g de viande d'agneau
1 poignée de pois chiches trempés la veille
2 courgettes
2 petites pommes de terre
2 branches de céleri
3 belles tomates
1 bouquet de coriandre
1 oignon
1 verre de vermicelles
1 c à s d'huile
1 c à c de sel
½ c à c de poivre noir

Eplucher et couper en petits dés les légumes, sauf les tomates.

Dans une marmite, déposer la viande et les légumes coupés en petits dés (sauf les tomates), la coriandre et l'oignon hachés, l'huile, le sel et le poivre noir.

Recouvrir de 2 l d'eau, ajouter les pois chiches et porter à ébullition.

Retirer le pédoncule des tomates, les laver puis les plonger pendant 1 min dans de l'eau bouillante, avant de les peler.

Ecraser la pulpe à la fourchette dans un bol. Verser dans la marmite et mélanger.

Couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant 60 min.

10 min avant de servir, jeter les vermicelles en pluie. Couvrir aux ¾ et laisser cuire.

Saupoudrer de coriandre hachée et servir aussitôt.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SHORBA
ODILE MOLINA LOTITO

500 g viande de mouton
100 g de haricots blancs trempés
100 g de pois chiches trempés
Huile d'olive
Paprika
Coriandre
Vermicelles (75 g environ)
3 tomates pelées
2 courgettes coupées
2 oignons émincés
3 l d'eau froide
Sel & Poivre

Dans une cocotte, faire revenir dans l'huile chaude la viande coupée en morceaux, les oignons, mettre les tomates pelées, les courgettes.

Saupoudrer de paprika, faire mijoter 30 min.

Verser ensuite l'eau froide et les légumes secs. Cuire à feu moyen (ajouter de l'eau chaude si le bouillon est trop court), assaisonner à mi-cuisson (sel et poivre).

15 min avant de servir ajouter la coriandre et les vermicelles.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHORBA BEIDA
(Soupe blanche algéroise)
GENE AMIEL PICPUS

½ poulet en morceaux
Huile et beurre (ou smen)
1 gros oignon râpé
1 gousse d'ail pressée
1 c à c de cannelle en poudre
1 l de bouillon de volaille (maison pour moi)
2 c à s de coriandre fraîche ciselée
150 g de pois chiches (en bocal, rincés)
1 c à s de maïzena (facultatif)
1 jaune d'œuf
Jus d'1 citron
1 petit verre de vermicelles cheveux d'ange ou de frik (blé vert concassé)
1 c à s de menthe fraîche ciselée
Sel & Poivre blanc

Le matin :
Faire revenir dans un mélange beurre et huile l'oignon, l'ail, le poulet, le sel et le poivre, la cannelle, sans faire dorer la peau.

Couvrir de bouillon de volaille, ajouter les pois chiches, 1 c à s de coriandre ciselée et mijoter à couvert que la viande soit bien cuite.

Oter et émietter la viande (supprimer os et peau), la remettre dans le bouillon, laisser refroidir au réfrigérateur.

Le soir :
Bien dégraisser le bouillon, réchauffer la soupe à ébullition, puis ajouter les cheveux d'ange et cuire 5 min (pour le frik, 20 min en remuant pour qu'il ne colle pas au fond).

Dans un bol, mélanger la maïzena (ne pas en mettre si c'est assez épais, le jaune d'œuf, le jus de citron.

Ajouter petit à petit 1 louche de soupe, en mélangeant énergiquement pour que le jaune ne cuise pas en filaments.

Verser lentement le contenu du bol dans la soupe en mélangeant bien ; retirer du feu dès que c'est épaissi.

Servir la soupe parsemée d'une c à s de coriandre et de la menthe.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHORBA BLANCHE AUX BOULETTES

SERGE SERGE

250 g de viande hachée (veau, agneau ou poulet)
50 g de pâtes (langues d'oiseaux ou risetti (cuisson 15 min))
2 oignons
1 branche de céleri
1 bouquet garni
2 c à s d'huile d'olive
1 boîte de pois chiches égouttés
1 litre de bouillon de volaille
1 c à c de cumin
Sel & Poivre

Dans un faitout faire revenir les oignons hachés avec l'huile d'olive. Saler, poivrer et ajouter le cumin.

Ajouter le litre de bouillon de volaille. Faire cuire à couvert 20 min.

Hacher le persil et le mélanger avec la viande hachée. Saler et poivrer.

Faire de petites boulettes de viandes, ajouter le céleri dans le faitout et les boulettes de viande.

Dès l'ébullition, verser les pâtes en pluie et les pois chiches, et laisser cuire environ 15 min.

Déguster avec un filet de jus de citron.

On peut remplacer les pâtes par du riz.

D’Alger, de Constantine ou de Beïda (Maison Blanche)

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHORBA DE MEDITERRANEE
SERGE SERGE

160 g de crevettes décortiquées
150 g d'anneaux d'encornets en petits morceaux
150 g de filets de poisson blanc en petits morceaux
150 g de champignons de Paris en morceaux
2 oignons
3 gousses d'ail hachées
10 brins de persil et de coriandre
1 dose de safran
3 c à s de concentré de tomates
2 tomates fraîches
2 c à s d'huile d'olive
2 c à s de maïzena (facultatif)
Sel & Poivre.

Dans un faitout, faire revenir les oignons et l'ail hachés avec l'huile d'olive, ajouter la dose de safran, remuer.

Verser les morceaux de poisson et les champignons, mélanger.

Ajouter les tomates épluchées et écrasées, le concentré de tomates, le persil, la coriandre et 1 l d'eau en remuant (à ce moment verser 4 c à s de vermicelles).

Saler et poivrer.

Cuire 10 min.

Pour une chorba plus épaisse on peut délayer la maïzena avec un peu d'eau et la verser dans la soupe et remplacer les vermicelles par des vermicelles chinois.

Les crustacés et poissons peuvent être changés par d'autres.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHORBA D'ESSAOUIRA
SERGE SERGE

1 bar de 1 kg
1 fenouil
1 branche de céleri
3 oignons
Persil
Coriandre
100 g de beurre
½ c à c de muscade
2 l ½ de fumet de poisson
Sel & Poivre

Nettoyer le poisson et le couper en tranches épaisses.

Couper en morceaux les oignons, le céleri, le fenouil.

Hacher le persil et la coriandre.

Faire fondre le beurre dans un faitout puis faire revenir le persil, l'oignon, la coriandre et le céleri 5 min.

Puis ajouter le fenouil.

Poivrer, saler et muscader.

Ajouter les 2 l ½ de fumet de poisson tout prêt et laisser cuire 20 min à feu doux.

Ajouter les tranches de bar et cuire encore 5 min.

Le lendemain, ajouter des vermicelles et des croûtons pour faire une soupe avec le reste de bouillon.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHORIZO

ANNICK GUICHARD

1 kg chair à saucisse
20 g de paprika (bien rouge pour couleur)
8 g ail semoule
4 g de cumin
2 g d'origan
4 g de piment (plus ou moins au goût)
Laurier
Thym
15 cl vin rouge
20 g de sel
8 g de poivre

Mélanger tous les ingrédients et mettre en boyau.

Faire une attache pour suspendre.

Pour 8 pièces

Faire un mélange de farine et de paprika pour enrober vos chorizos, mettre à sécher.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHORIZO A CUIRE

GERARD MANJOUER

1 kg d'épaule de porc coupée en lanières de 2 cm
200 g de gros lard coupé en lanières de 2 cm
2 gousses d'ail hachées
40 g de pimenton de la Véra ou paprika fumé
2,5 g de pimenton piquant (facultatif)
3 g d'origan
6 cl de vin blanc sec
1 boyau de porc de ⌀ 28-30
20 g de sel
3 g de poivre noir

Couper la viande et gras en lanières. Placer la viande de porc et le lard au frigo toute une nuit. Le lendemain passer la viande et le gras à la grille (n° 8 ou 10). Mélanger la mêlée avec l'ail, les épices et le vin blanc. Bien malaxer.

Poser un film alimentaire et au frigo jusqu'au lendemain. Faire tremper le boyau de porc dans de l'eau froide et du vinaigre pendant environ 15 min, puis dans de l'eau claire pendant 10 min.

Fixer un entonnoir de taille moyenne sur l'embout du hachoir à viande mettre un peu d'huile d'olive tout autour et enfiler le boyau tout le long.

Prélever une boulette l'aplatir et la passer à la poêle.

Rectifier l'assaisonnement à votre goût.

Passer le mélange de viande, jusqu'à l'extrémité. Stopper, faire un nœud au boyau, passer la viande, au bout de 15 cm ficeler en espaçant les 2 nœuds d'1 cm.

Quand toute la viande est dans le boyau, refaire un nœud.

A l'aide d'une aiguille, percer 2 à 3 petits trous dans chaque saucisse pour permettre à l'air de s'échapper pendant la cuisson.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHOU-FLEUR SAUCE CHOKADA

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 chou-fleur
6 anchois
1 c à s de farine
1 œuf
1 citron
½ verre d'huile
½ verre d'eau
Poivre

Faire bouillir le chou-fleur détaillé en bouquets 20 min à l'eau salée, l'égoutter

Faire revenir dans l'huile les anchois hachés, ajouter la farine et l'eau en remuant, lier avec 1 jaune d'œuf

Hors du feu ajouter le poivre et le citron.

Napper le chou-fleur avec la sauce et servir chaud ou froid.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHTETRA
CHRISTIANE CKRIKETTE

1 kg pommes de terre
1 grosse c à s de cumin
1 grosse c à s de poivre rouge
2 c à s huile d'olive
5 gousses d'ail râpées

Faire revenir 20 secondes l'ail.

Rajouter les épices 10 secondes, mettre les pommes de terre épluchées et coupées en grosses rondelles.

Couvrir d'eau à niveau et faire cuire une bonne ½ heure.

VARIANTE

CHTETRA
MARIEROSE GARCIA

500 g de viande coupée (épaule de mouton pour moi)
½ blanc de poulet coupé
1 oignon
2 c à s d'huile
Un peu de persil haché
Tranches de citron
4 à 5 œufs (selon le nombre de personnes)
Sel & Poivre noir

Dans une cocotte mettre les morceaux de viande après les avoir rincés.

Ajouter l'oignon râpé, saler et poivrer.

Faire revenir 10 min environ puis ajouter de l'eau (le niveau d'eau doit juste couvrir les morceaux de viande).

Mettre un couvercle et laissez cuire.

Retirer les morceaux de poulet en premier et terminer la cuisson de la viande car elle prend plus de temps quelques fois.

Placer les morceaux de viande et de poulet dans un plat allant au four.

Ajouter la sauce et placer au four chaud à 200°.

Casser les œufs un à un dans le plat et remettre au four pour 8 à 10 min.

Servir avec du persil haché et des tranches de citron.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CHTITHA BATATA ALGEROIS
(Tajine de Pommes de Terre)
GENE AMIEL PICPUS

Pommes de terre en sauce rouge aux œufs mollets

4 gousses d'ail
1 c à c de paprika
1 c à c de cumin
½ c à s de Ras el Hanout
2 tomates bien mûres
1 c à s de concentré de tomate
1 sucre
½ bouquet de coriandre
1 verre de bouillon
3 belles pommes de terre
½ bocal de pois chiches (facultatif)
1 poivron vert (facultatif)

Préparer ½ l de bouillon de son choix (décongelé de poulet pour moi).

Faire fondre 1 oignon haché dans 2 c à s d'huile d'olive. Ajouter l'ail écrasé, le paprika, le cumin, le Ras el Hanout.

Faire revenir 2 min puis ajouter les tomates pelées et concassées, le concentré de tomates, la coriandre hachée, et 1 verre de bouillon.

Mijoter 10 min puis ajouter les pommes de terre coupées en gros dés, les pois chiches égoutés et pelés, le poivron taillé en lanières et le reste de bouillon.

Rectifier l'assaisonnement et mijoter environ 35 min, que les pommes de terre soient confites et la sauce très réduite.

Cuire 4 œufs mollets (5 mn à l'eau bouillante salée vinaigrée), les mettre ensuite dans l'eau froide et les écaler immédiatement.

Servir bien chaud parsemé de coriandre ciselée + 1 filet de jus de citron, avec des galettes arabes ou du pain à la semoule.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

CHTITHA A L'AGNEAU
SERGE SERGE

1 selle d'agneau en morceaux
1 boîte de pois chiche égoutté
4 œufs (facultatif)
2 tomates en morceaux (ou 1 boîte de tomates pelées)
1 oignon émincé
2 feuilles de laurier
1 c a s de concentré de tomates
3 c à s d'huile
1 c à c de cumin
1 c à c de paprika
1 piment
Sel & Poivre

Dans un tagine ou une sauteuse, faire chauffer l'huile et y verser les morceaux d'agneau, les lamelles d'oignons et les feuilles de laurier.

Ajouter les épices et faire revenir 10 min.

Ajouter les tomates, le concentré de tomates et 1 verre d'eau.

Saler, poivrer.

Cuire 45 min à couvert.

Vérifier la cuisson et ajouter de l'eau si nécessaire.

Ajouter des œufs en fin de cuisson, sinon les faire cuire à part et les ajouter à la fin.

Chtitha signifie "sauce rouge"

Pour ce plat, j'ai pris un rôti d'agneau. Mais de la selle convient très bien (moins cher), ou toutes autres viandes.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CIGARES & VARIANTES

CIGARES

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 kg de farine
1 portion de 400 g de pâte d'amandes
Huile
Sel
1 œuf
250 g de miel

Dans un saladier mélanger 1 verre d'huile, 1 verre d'eau tiède, 2 pincées de sel et l'œuf. Ajouter la farine nécessaire pour en faire une pâte homogène.

Laisser reposer pendant 2 h ½.

Etaler la pâte très finement et couper des rectangles de 12 cm sur 8 cm. Former des petits boudins de pâte d'amande (comme un petit doigt).

Placer un boudin de farce en haut du rectangle de pâte que l'on roule sur lui-même comme un cigare.

Plonger les cigares quelques min dans un bain de friture fumant (ils doivent être dorés).

Les égoutter puis les tremper dans le sirop de miel (¼ l d'eau et 250 g de miel).

On peut remplacer la pâte par des feuilles de brick.

VARIANTES

CIGARES AUX AMANDES

RACHEL KOIN

300 g d'amandes moulues
100 g de noix moulues
100 g de noisettes moulues
300 g de sucre cristallisé
1 verre de fleur d'oranger
1 kg de miel
2 douzaines de feuilles de brick
Huile pour friture

Couper chaque feuille de brick en deux. Dans un récipient mettre les amandes, noix et noisettes, le sucre et humecter avec l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'un mélange ferme.

Mettre un peu de farce dans chaque feuille, puis plier les deux côtés de manière à former un rectangle.

Rouler ensuite ce dernier sur la farce en lui donnant la forme d'un cigare.

Faire cuire les cigares dans l'huile (tournesol) et dès qu'ils sont dorés les égoutter.

Dans une casserole pour la moitié du miel, mettre un verre à cognac d'eau, faire tiédir, bien délayer, et plonger les cigares, et les présenter dans un plat et arroser de miel.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

CIGARES AUX AMANDES
MARIE ELISABETH

1 paquet de feuilles de brick ou de dyouls (10 bricks par paquet)
3 petits bols d'amandes moulues
1 petit bol de sucre semoule cristallisé
½ c à thé de cannelle moulue
Eau de fleur d'oranger
Miel
Huile pour la friture

Dans un saladier préparer la "farce-pâte d'amandes" en mélangeant les amandes moulues, avec sucre et cannelle, puis mouiller avec l'eau de fleur d'oranger, jusqu'à l'obtention d'un appareil souple mais pas "humide". Réserver.

Si pendant la confection des cigares aux amandes, vous êtes trop généreux avec la garniture de pâte d'amandes, il suffit d'en refaire en gardant les proportions trois d'amandes pour un de sucre.

Prendre le paquet de feuilles de brick, et à l'aide d'une paire de ciseaux ou d'un couteau, couper le cercle en deux (ou au niveau du pliage si elles sont vendues pliées).

On obtient alors vingt demi-cercles de feuilles de brick.

Désolidariser les feuilles de bricks des papiers sulfurisés intercalaires.

Mettre sur votre plan de travail un demi-cercle à la fois, et y déposer en bas au milieu l'équivalent d'une petite c à s de pâte d'amandes.

Rabattre les côtés droit et gauche de la demi feuille de brick sur la pâte d'amandes en l'emprisonnant.

Enfin serrer et rouler votre cigare.

Mettre dans une cocotte l'huile à chauffer, y plonger les cigares pour les frire.

Cuisson en les retournant et jusqu'à obtention d'une coloration dorée.

La température doit être moyenne, ni trop basse ce qui aurait pour conséquence d'imbiber malencontreusement les cigares d'huile, si la température est trop élevée, vos cigares colorent trop vite et sont moins croustillants pour le coup.

Au fur et à mesure de la friture des cigares, mettre ceux-ci à égoutter, verticalement dans une passoire tapissée de plusieurs couches de papier essuie-tout.

Dans une casserole, mettre une quantité suffisante de miel (on peut récupérer l'excédent après utilisation) à chauffer à feu très doux, afin d'obtenir un bain fluide et chaud de miel liquide.

Hors du feu, "mieller" chaque cigare délicatement, en le retournant.

Mettre progressivement en attente sur une assiette, et tremper tous les cigares dans ce bain de miel (si pendant l'opération, le miel s'épaissit, ne pas hésiter à le remettre (sans cigares) un peu sur le feu pour le refluidifier).

Personnellement, mes petits cigares ont droit à deux bains de miel successifs, je les trouve meilleurs et surtout ils se conservent plus longtemps.

Pour les fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CIGARES AUX AMANDES
NOËL FERRANDO

1 paquet de feuilles de brick (10)
240 g d'amandes en poudre
4 c à s de sucre en poudre
1 c à c de cannelle en poudre
1 blanc d'œuf
1 c à s de beurre
3 c à s d'eau de fleur d'oranger
Miel liquide (ou sirop de miel fait maison)
Huile pour friture

Mixer les amandes, ajouter le sucre, la cannelle, le beurre bien mou et l'eau de fleur d'oranger.

Mélanger bien jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Découper les feuilles de brick en 4 (ou en 2).

Faire des petits bâtonnets avec la pâte d'amande (gros et longs comme le petit doigt environ ou un peu plus).

Déposer un bâtonnet de pâte d'amande sur le bord arrondi de la feuille de brick, serrer, rouler, rabattre les 2 côtés et continuer à rouler, mettre un petit peu de blanc d'œuf battu à la pointe pour souder le cigare.

Chauffer l'huile dans la friteuse à température moyenne et frire les cigares jusqu'à ce qu'ils soient dorés (4 à 5 min), bien les égoutter.

Chauffer à feu doux le miel, il doit être fluide, et tremper chaque cigare dans le miel, les déposer sur une grille.

Les ranger sur un plat.

NB : Comme il me restait un petit peu de pâte de dattes que j'avais faite pour mes derniers makrouds, j'en ai donc fait quelques-uns à la pâte de dattes et tous les autres à la pâte d'amande.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CIGARES AU MIEL
MAURICE TEBOUL

Pâte maison :
10 cl d'eau bouillante
10 cl d'huile
1 jaune d'œuf
300 g de farine
1 sachet de levure chimique
3 c à s de sucre en poudre

Pâte d'amandes :
250 g d'amande en poudre
150 à 200 g de sucre glace
1 blanc d'œuf
2 c à s de fleur d'oranger (ou de vanille ou de zeste de citron)

Sirop :
2 verres de sucre (verre en plastique ou à moutarde)
½ verre d'eau
3 c à s de miel
Le jus d'½ citron
Facultatif 1 c à s de glucose (pour la souplesse du sirop)

Faire une pâte en melangeant tous les ingrédients de la pâte.

La farce, c'est le mélange de tous les ingrédients de la pâte d'amande.

Etaler la pâte très finement, découper des rectangles de 10 cm sur 6.

Déposer un doigt de pâte d'amande et rouler pour fermer.

Faire frire et imprégner de sirop de miel.

Pour les cigares à la feuille de brick, même procédure.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CIGARES AU MIEL
GEORGES SOLAL

Pour la farce :
250 g de poudre d'amandes
125 g de sucre en poudre
Un zeste d'orange
2 c à s d'eau de fleur d'oranger
1 c à s d'anisette
1 blanc d'œuf
Feuilles de brick
Miel
Jus de citron

Mélanger tous les ingrédients.

La farce doit être suffisamment compacte et bien amalgamée.

Couper les feuilles de brick en 4 puis former les cigares en humidifiant (à l'eau) la pointe externe.

Faire frire les cigares à coloration.

Verser dessus un sirop à base de sucre et eau et de miel $^2/_3$ - $^1/_3$ et d'un jus de citron.

Quand viennent les fêtes, en l'occurrence Roch Achana ou Yom Kippour voire d'autres festivités, chez moi comme dans beaucoup d'autres familles, nous faisons des pâtisseries traditionnelles.

Les cigares aux amandes font partie de ma panoplie de pâtisseries traditionnelles.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CIGARES FIFINE
ROGER MARTINEZ

2 verres de sucre
2 verres d'huile
2 verres de vin blanc
1 c à c de citron râpé
½ verre d'anisette
1 paquet de levure alsacienne à mélanger avec 100 g de farine
900 g à 1 kg de farine

Mélanger sucre, vin blanc, anisette et la râpure de citron. Puis mettre l'huile.

Ajouter petit à petit la farine avec la levure.

La pâte ne doit pas être dure, elle colle un peu.

Faire des petites boules de pâte (une grosse noisette).

Aplatir avec le rouleau à pâtisserie puis les rouler pour leur donner la forme de cigare.

Enrobez-les de sucre cristallisé.
Mettre au four 180° ou th 6 pendant 25 min environ.

Mettre une plaque au milieu du four. Si four électrique, mettre un ramequin d'eau.

Une plaque donne 4 rangées de 9 cigares (36 cigares).

Avec 1 kg de pâte on fait 7 plaques.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CIGARES AU THON
NOËLLE CHADEYRON

Pour 1 boîte de thon au naturel de 200 g½ poivron rouge
½ poivron vert
1 citron confit
1 grosse poignée d'olives vertes dénoyautées
1 oignon
Piment
Paprika
Gingembre
Ail semoule
2 poches de feuilles de bricks

Faire revenir rapidement oignon et poivrons en petits dés dans de l'huile d'olive.

Emietter le thon bien égoutté.

Y ajouter le zeste du citron confit, les olives en petits morceaux, les oignons, les poivrons, les épices à votre goût.

Refroidir.

Couper les feuilles en 4 quartiers.

Mettre en bas dans chaque quartier au centre une noix du mélange et rouler comme un nem en repliant les côtés.

Mettre sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Huiler au pinceau le dessus et enfourner à 180°.

Surveiller la cuisson.
Bien dorés si vous voulez les servir rapidement.

Un peu moins pour le lendemain (très long à faire) et remettre rapidement à four très chaud le lendemain.

Pour les Fans de la Cuisine des Plats-Noirs

CITRONS CONFITS

DANIELLE COLLOMB SESSAREGO

Citrons
Huile d'olive
Feuilles de laurier
Gros sel

Placer les citrons en tranches, en quartiers ou entiers suivant la grosseur, dans un plat et les recouvrir entièrement de gros sel pendant 48 h au frigo.

Puis ôter tout le sel.
Sécher les citrons avec du papier absorbant, les mettre en bocaux avec de l'huile d'olive et des feuilles de laurier.

Attendre un mois avant de s'en servir.

CITRONS CONFITS AU SEL

DANIELLE JULLIAN

Des citrons (bio de préférence)
Eau
1 c à s de sel fin

Laver les citrons, les essuyer, les couper en quatre dans la hauteur sans les détacher complètement.

Verser environ une belle c à s de sel au cœur de chacun d'eux, puis les refermer.

Les ranger debout le plus possible dans un bocal, verser de l'eau froide pour les recouvrir complètement et fermer.

Placer le ou les bocaux au réfrigérateur et attendre 3 semaines au moins avant de les consommer.

En tagine, avec un poisson ou dans une salade

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CLAFOUTIS AUX POMMES

(selon la tradition pieds noirs)

RACHEL KOIN

3 œufs bien battus
3 c à s de farine
1 c à s de rhum
1 verre de lait
2 ou 3 pommes
1 paquet de sucre vanillé

Mélanger les œufs, le sucre, la farine, le rhum. Délayer avec le lait.

Mettre dans un moule à manqué beurré.

Ajouter les pommes coupées en fines lamelles.

Saupoudrer de sucre vanillé et cuire à four moyen.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COCA BOBA

MARIE PIQUERY

6 œufs
20 cl de lait
20 cl d'huile d'olive
Le zeste entier d'un citron râpé
325 g de sucre en poudre
425 g de farine
1 sachet de levure chimique
Cannelle

Beurrer un grand plat ou un grand moule.
Allumer le four à 180°.

Dans un grand saladier, battre les œufs.
Ajouter l'huile d'olive, le lait, et le zeste de citron, mélanger.

Incorporer le sucre, la farine et la levure, bien mélanger le tout.

Verser cette préparation dans le moule beurré. Saupoudrer de sucre et de cannelle.

Mettre au four pendant 45 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COCAS & VARIANTES

COCAS
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

500 g de farine
½ verre d'huile
½ verre d'eau tiède
1 paquet levure chimique
1 œuf
500 g de poivrons
1 kg de tomates
Paprika
2 gousses d'ail
Sel & Poivre

Faire une pâte avec l'huile, l'eau tiède, 1 c à c de sel et la farine que l'on incorpore d'un coup, bien mélanger et pétrir un peu (peut se faire avec une pâte brisée).

Faire griller les poivrons. Dès qu'ils sont refroidis, les éplucher, les épépiner et les couper en deux.

Couper les tomates préalablement pelées
Faire cuire le tout dans 2 c d'huile, ajouter 2 gousses d'ail en morceaux, ½ c de sel, du poivre, ½ c de piment doux.

Laisser mijoter 15 à 20 min à feu doux.

Etaler la pâte au rouleau et découper des cercles, mettre la farce refroidie sur une moitié et rabattre l'autre moitié pour former un chausson.

Appuyer sur les bords du demi-cercle, dorer à l'œuf.

Poser les cocas sur une plaque légèrement huilée à four chaud (th 6/7 pendant ¼ d'h).

VARIANTES

COCA
CHARLETTE PICARD

2 pâtes feuilletées
3 poivrons
1 oignon
1 grosse boîte de tomates pelées
Ail
Poivre
Olives noires dénoyautées
1 petite boîte d'anchois
Poivre

Dans une poêle mettre a griller poivrons, oignon, ail.

Dès que c'est grillé mettre la boîte de tomates jusqu'à évaporation du jus

Mettre dans un moule à tarte la première pâte puis étaler la préparation
Ajouter les anchois et les olives.

Recouvrir de l'autre pâte et dorer.

Cuire 30 min environ au four à 190° jusqu'à que ce soit bien doré

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RETOUR AU SOMMAIRE

COCAS ALGERIENNES

AL BALAGAN

Salade de poivrons
4 poivrons rouges
2 boites de tomates concassées (environ 800 g)
4 gousses d'ail
2 sucres
Un petit verre d'huile
Sel

Pâte brisée :
1 verre d'eau (ou 10 cl)
1 verre d'huile (ou 10 cl)
250 à 300 g de farine type 55
½ sachet de levure chimique
½ c à c de sel
Graines de sésame
Jaune d'œuf

Peler les poivrons avec un pèle tomates.

Retirer les parties blanches, et les graines. Les rincer.

Les tailler en lanières.

Hachez les gousses d'ail. Egoutter les tomates concassées.

Cuire les poivrons avec de l'huile à couvert pendant 30 min, saler.

Ajouter l'ail, le sucre et la chair de tomates.

Faire cuire à feu moyen à découvert 20 min puis mettre au frais.

Mélanger l'eau bouillante, l'huile et le sel.

Ajouter la farine progressivement et la levure pour obtenir une pâte souple.

Laisser reposer 30 min.

Etaler la pâte et découper des ronds de 10 cm.

Placer une c à c de salade de poivrons cuite sur chaque disque.

Former un chausson et appuyer sur les bords avec une fourchette.

Badigeonner les cocas d'œuf battu et saupoudrer de graines de sésame.

Mettre au four 30 min à 180°.

Les retirer quand elles sont bien dorées.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COCAS A LA FRITA

NINI BASSANO

1 gros oignon
3 poivrons
4 grosses tomates bien mûres
Piment
500 g de farine
1 verre d'huile d'olive
1 verre d'eau salée
1 œuf

Faire revenir l'oignon, ajouter les poivrons, les tomates et cuire à petit feu pour que le jus soit tari ajouter un peu de piment si on aime.

On peut rajouter un peu de maïzena à la sauce si elle est trop liquide.

Soit une grosse coca soit des petites

Mélanger la farine, l'huile d'olive et l'eau salée. Faire une grande coca ou des petites en découpant autour d'un bol, farcir et refermer, dorer à l'œuf.

Cuire th 6.

COCA A LA FRITA

ANNE-MARIE SCOTTO MINEUR

4 poivrons rouges
2 poivrons verts
4 grosses tomates (sans peau et épépinées)
5 à 6 gousses d'ail
2 pâtes brisées (ou feuilletées)
Sel & Poivre

Griller les poivrons au four en les tournant au fur et à mesure afin d'enlever la peau.

Ebouillanter les tomates pour les peler et les épépiner.

Faire revenir l'ail haché dans de l'huile d'olive.

Ajouter à l'ail, les tomates et les poivrons en petits morceaux, saler et poivrer et cuire le tout pour obtenir un genre de compotée.

Etaler cette préparation sur une pâte.

Avec un pinceau passer du jaune d'œuf sur le pourtour et ajouter par dessus la 2ème pâte.

Dorer au jaune d'œuf et ne pas oublier de faire une petite cheminée au milieu.

Cuire au four à 170° pendant 40 min environ.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COCAS & FRITA

GHISLAINE CUESTA-POVEDA

La pâte à Coca
300 g de farine
1/8 l d'huile (125 ml)
1/8 l d'eau bouillante (très important) (125 ml)
Sel

Remuer la farine, l'huile, le sel et ensuite verser l'eau bouillante, pétrir jusqu'à la boule.

Prendre une petite boule de pâte, l'étaler et mettre dessus à peine une c à c de frita.

Replier en forme de chausson et souder avec les doigts en aplatissant les bords.

La pâte dore d'elle-même dans l'huile.

La frita
4 à 5 poivrons
2 boîtes de tomate en pulpe (ou tomates fraîches du jardin
Un hachis d'ail et de persil
3 morceaux de sucre

Couper les poivrons en petits dés et les faire revenir dans de l'huile (olive de préférence).

Ensuite ajouter les boîtes de tomates pulpe et cuire à feux doux.

Laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de jus et ajouter le hachis d'ail et de persil.

Mettre 3 morceaux de sucre pour enlever l'acidité de la tomate.

Laisser mijoter encore un peu, tout en surveillant que cela n'attache pas.

Avec ces quantités on fait une quinzaine de cocas.

La frita se fait toujours dans une poêle, c'est important
Très important la frita doit être froide.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COCAS A LA SCAROLE

MONIQUE TRIGANO

De la scarole
Huile d'olive
Ail
Olives noires
500 g de farine
250 g de beurre
2 jaunes d'œuf
Sel

Prendre le vert de la scarole et une fois bien lavé, le ciselé, puis le mettre dans une cocotte et le faire fondre.

Une fois fondu rajouter de l'ail haché et une bonne versée d'huile d'olive, puis des olives noires dénoyautées et du sel.

Cuire à petit feu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus une goutte d'eau.

Mélanger la farine, ajouter le beurre, les jaunes d'œuf et un peu d'eau et du sel.

Pétrir du bout des doigts et faire une boule, laisser reposer 2 bonnes heures hors du frigo.

Une fois les cocas terminées, les mettre au four à 180°. Au préalable passer du jaune d'œuf pour qu'elles brillent et laisser cuire.

COCAS A LA PATATE DOUCE

MARTINE SCALA

250 g farine
10 cl huile
10 cl eau
1 pincée de sel
2 c à s de sucre
1 c à c de cannelle

Faire une pâte à coca en mélangeant tous les ingrédients.

Laisse reposer 1 h au réfrigérateur.

Séparer votre pâte en $^{2}/_{3}$ et $^{1}/_{2}$.

Etaler finement.

Avec la plus grande foncer des moules à tartelettes, avec l'autre faire des ronds pour les couvercles.

Faire la compote de patate douce.
Ajouter du sucre vanillé et de la cannelle et laisser caraméliser 5 min sur le gril.

Ecraser en purée à la fourchette et garnir les fonds de tartes.

Ajouter un peu de beurre, du sucre vanillé et de la cannelle et mettre le couvercle de pâte.

Dorer au jaune d'œuf avec un peu d'eau tiède et enfourner 15/20 min à 235°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

COCAS AUX BLETTES
NOËL FERRANDO

Tiges et feuilles de bettes
Ail
Huile d'olive
Chorizo
Chèvre sec ou demi-sec
1 tomate peu juteuse
Basilic séché
300 g de farine
150 g de beurre doux
1 jaune d'œuf
Sel & Poivre

Couper les blettes en morceaux (feuilles et côtes). Les faire revenir dans un peu d'huile. Ajouter de l'ail à votre goût. Couvrir et faire mijoter 5 à 6 min. Laisser refroidir.

Faire une pâte brisée salée. L'étaler. Découper dans la pâte des ronds avec un bol. Battre un œuf avec un peu de sel. Badigeonner le pourtour des ronds de pâte.

Ajouter dans chaque rond un petit tas de blettes, compléter selon désir en mettant au-dessus une rondelle de chorizo, un morceau de chèvre frais, ou une rondelle de tomate. Saupoudrer de basilic séché, puis fermer le chausson.

Presser avec le plat d'un couteau le pourtour du chausson pour bien coller les bordures des chaussons.

Les disposer sur une plaque de cuisson et badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf.

Enfourner à th 6 durant 20 min à 25 min.

Parfumer la pâte en y ajoutant des graines de fenouil ou d'anis. Remplacer les rondelles de chorizo par de l'anchois. Remplacer les blettes par de la ratatouille (égouttée !) ou par un mélange oignons / poivrons / tomates.

COCAS AUX BLETTES
ODETTE MIRAGLIA

Blettes
Huile d'olive
Ail
250 g de farine
1 œuf
½ paquet de levure
8 c à s d'huile battues avec 8 c à s d'eau chaude.
Sel

Faire cuire les blettes dans de l'eau salée.

Égoutter, couper grossièrement le tout et passer à la poêle avec un peu d'huile d'olive et de l'ail émincé.

Tout mélanger et pétrir légèrement. Préparer les cocas avec les blettes et 1 filet d'anchois.

Cuire en friture.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COCA AUX BLETTES
(si on est pressé)
ANNE-MARIE PHILIPPEAUX

1 paquet de blettes
Merguez
Lardons
Oignons
1 boîte de conserve de tomate
1 pâte brisée
1 œuf

La veille, acheter un paquet de blettes, séparer le vert des côtes.

Faire cuire le tout, dans deux marmites d'eau bouillante salée séparement les côtes et les feuilles. Les feuilles cuisent en 10 min.

Dans une poêle, faire revenir avec de l'huile d'olive, les lardons, les oignons, les merguez en morceaux, ajouter la boîte de conserve de tomates.

Laisser mijoter 10 min, ajouter les feuilles de blettes decoupées en lanières, bien remuer le tout et cuire 10 à 15 min, afin que les blettes s'imprègnent de la sauce.

Laisser refroidir et lorsqu'il n'y a plus de liquide, étaler le tout sur une pâte.

Plier en deux et enfourner (four 160°) pendant 15 à 20 min, dorer le dessus au jaune d'œuf.

COCA AUX BLETTES
FRANCOIS ESPOSITO

Pâte feuilletée (acheté en rouleau de 28 cm)
Feuilles de blettes
1 c à s d'huile d'olive
Oignons blancs
Basilic
Origan
Piment d'Espelette
Fromage Brocciu
Pignons de pins
Sel & Poivre

Faire bouillir les feuilles de blettes pour les réduire environ 15 min.

Ensuite essorées, les cuire dans l'huile d'olive avec des oignons blancs, et un peu de sucre et du sel juste 3 min.

Ajouter une c à c de basilic, d'origan, du piment d'Espelette et mettre du fromage Corse Brocciu.

Délicieux accompagné de fèves crues.

Bien mélanger dans la poêle et ajouter une poignée de pignons de pins.

Cette préparation garnissant la pâte feuilletée pliée en deux comme une coca.

Temps de cuisson 40 min à 200°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COCAS AUX FEUILLES DE BLETTES

BERNADETTE ESCAILLON

500 g de farine
15 cl d'huile d 'olive
15 cl d'eau
1 jaune d'œuf
Feuilles de blettes
1 oignon
3 ou 4 gousses d'ail
10 anchois
Des pignons
½ c à c de sel
Poivre

Mélanger avec une grosse cuillière au départ et sablée ensuite, la pâte avec les doigts.

Ramasser et faire une boule, filmer et mettre au frigo 1 h.

Les feuilles de blettes sont cuites à la vapeur une ½ h à peu près.

Ensuite les hacher avec en grand couteau et laisser un peu égoutter.

Faire revenir l'oignon émincé et quelques gousses d'ail dans un peu d'huile, ajouter les feuilles de blettes sel et poivre.

Ajouter les pignons et les anchois coupés en petits morceaux, bien mélanger et laisser refroidir.

Détailler la pâte, aplatir et former les cocas.

Mettre la farce au milieu, replier, écraser les bords avec une fourchette....

Dorer à l'œuf et enfourner 40 min à 180° environ (à surveiller).

Un petit conseil : pour ne pas qu'elles s'ouvrent à la cuisson, les mettre au frigo 2 h avant d'enfourner et ça marche.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COCAS VARIEES
ALAIN BEN AMOUZEGH

Pâte à coca :
1 verre d'eau tiède
1 verre d'huile
1 c à c de paprika doux
Farine
1 petite c à c de sel fin

Mélanger et ajouter tout ce qui "rentre" de farine pour obtenir une pâte souple et non collante.

Filmer et laisser reposer une quarantaine de minutes au frais.

Puis faire une abaisse sur un plan fariné et découper des disques de pâte.

Au milieu de chaque disque, déposer une cuillerée de farce parmi celles décrites ci-dessous.

Ensuite replier les disques en deux et, à l'aide d'une fourchette piquer légèrement les cocas pour laisser la vapeur de la farce s'échapper et appuyer avec les dents de la fourchette tout autour pour bien souder les bords.

Etant donné la présence de paprika dans la pâte, il n'est pas nécessaire de dorer les cocas, sinon, dorer au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.

Faire cuire au four 20 min th. 7/8, ou jusqu'à ce que les cocas soient bien dorées.

A LA SOUBRESSADE :
Après avoir ôté le "boyau" de la soubressade, déposer sur chaque disque de pâte une tranche de soubressade.

AU THON :
1 boîte de thon (sans l'huile)
1 c de câpres (rincées et pressées pour en exprimer le vinaigre)
1 morceau de hareng à l'huile (haché ou écrasé à la fourchette), enlever le surplus d'huile avec un papier absorbant.
1 œuf dur (écrasé à la fourchette)

Ecraser ou mouliner finement tous les ingrédients et farcir en les disques de pâte.

A LA VIANDE :
Viande hachée
Oignons émincés
1 à 2 pommes de terre
1 œuf
1 petite pincée de noix muscade
Quelques feuilles de coriandre hachée
Quelques câpres (facultatif)
Sel & Poivre

Dans un poêlon, faire revenir les oignons puis ajouter la viande avec l'assaisonnement.

Laisser refroidir après cuisson et ajouter les pommes de terre bouillies et écrasées.

Repasser au mixer pour avoir un mélange souple.

Ajouter l'œuf battu et farcir les cocas.

Pour les Fans de la Cuisine des PN/CB

AUX BLETTES ET AUX ANCHOIS :
200 g de farine
100 g de beurre
1 œuf (plus 1 autre pour la déco)
5 cl d'eau environ
5 g de sel

Pour la farce :

Le vert d'une à 2 bottes de blettes (suivant la taille)
8 filets d'anchois à l'huile (ou 4 filets d'anchois au sel dessalés)
2 c à s de pignons
1 oignon
1 piment de Cayenne (facultatif)
Un peu d'huile
Sel & Poivre

Pour la pâte :

Faire ramollir le beurre (20 sec au micro-ondes).

Mélanger dans un saladier la farine tamisée (pour éviter les grumeaux) et le sel.

Mélanger avec le beurre.

Ajouter l'œuf, mélanger.

Ajouter un peu d'eau jusqu'à ce que la pâte puisse se travailler facilement (en fonction de la taille de l'œuf et de l'hygrométrie de la farine) sans pétrir la pâte trop longtemps.

Laisser la pâte reposer 1 h au frais dans un récipient en plastique ou un récipient quelconque recouvert d'un film.

Préparation de la farce :

Rouler les feuilles de blettes et couper ces rouleaux en rondelles d'1cm.

Faire ensuite blanchir 8 min à l'eau bouillante salée.

Egoutter, laisser refroidir dans une passoire à pied et presser pour éliminez le maximum de liquide.

Faire revenir un oignon haché dans une poêle avec les pignons et le piment.

Quand l'oignon est transparent et ramolli, les pignons dorés, ajouter le vert de blettes et laisser chauffer 1 min ou 2 en remuant.

Ajouter alors les filets d'anchois, continuer à faire cuire à feu pas trop fort en remuant à la spatule jusqu'à ce que les filets d'anchois se dissolvent dans le mélange.

Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Oter le piment, laisser refroidir le mélange.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COCIDO MADRILEÑO

BERNARD FERNANDEZ

500 g de pois chiche
½ chou vert (pas frisé)
500 g de carottes
6 pommes de terre moyennes
500 g de jarret de veau
3 cuisses de poulet coupées en deux
2 os à moëlle de veau
1 os de jambon cru
2 chorizos
3 boudins à l'oignon (morcillas de cebolla)
1 talon de jambon cru
2 tranches de poitrine salée
Sel

Pour la soupe
2 poignées de vermicelles

Boulettes (Pelotas)
250 g de chair à saucisse
250 g de blanc de dinde (ou de poulet)
250 g de veau (ou de porc maigre)
1 ou 2 œufs
100 g de pignons de pin
2 gousses d'ail
Chapelure (½ baguette de pain rassis)
Lait
Persil ou feuilles de blettes
Une pincée de zeste de citron

Mettre les pois chiches à tremper la veille, dans de l'eau tiède avec une c à s de sel et un peu de bicarbonate de soude.

Le lendemain dans une grande marmite d'eau froide, mettre la viande, les os attachés, les tranches de poitrine salée, le jambon et le poulet avec un peu de sel.

Faire chauffer l'eau et quand elle commence à bouillir, écumer et ajouter les pois chiches.

Porter à ébullition, réduire le feu pour cuire lentement.

Le cocido doit cuire environ 3 h ½, écumer occasionnellement.

1 h avant la fin de la cuisson, ajouter les carottes, coupés en deux.

½ h après, ajouter les pommes de terre, épluchées et lavées. Le chorizo, le boudin (frits à part) et les pelotas.

Le chou est lavé et cuit séparément dans un peu de bouillon, environ 35 min.

Hacher le veau et le blanc de volaille. Mélanger le tout avec la chair à saucisse, le persil et l'ail et une pincée de zeste de citron râpé. Ajouter les pignons, la chapelure, les œufs, bien mélanger et saler.

Ajouter si nécessaire un peu de bouillon au mélange pour arriver à façonner des boules compactes de la taille d'une mandarine.

Une fois la cuisson terminée, le bouillon est séparé pour la soupe, en en laissant dans la marmite pour que la viande ne sèche pas et ne refroidisse pas.

Pour la soupe, porter à ébullition pendant 15 min avec les vermicelles, et servir séparément dans une soupière.

Servir d'abord la soupe. Puis les viandes dans un plat. Dans un autre plat, mettre les pois chiches, légumes et pommes de terre.

Préparer quelques tranches de pain grillé pour déguster la moëlle avec du sel et du poivre.

Au moment de servir, faire revenir le chou, si vous voulez, dans une poêle avec deux gousses d'ail préalablement dorées.

On peut ajouter dans les boulettes du jambon cru, on peut aussi remplacer le persil par des feuilles de blettes.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

VARIANTE

COCIDO
DANIELLE GAVIN

500 g de pommes de terre
500 g de carottes
500 g de haricots verts
500 g de pois chiches
1 chorizo doux
400 g de bœuf (bourguignon)
1 talon de jambon
1 oignon
Tranches de pain dur
Sel & Poivre

Dans une grande marmite, mettre 1 ½ l d'eau.

Mettre les viandes dans l'eau froide avec l'oignon.

Attendre l'ébullition. Laisser cuire pendant 1 h.

Ajouter les pois chiches, les carottes, les haricots verts.

Faire rissoler le chorizo et griller les tranches de pain.

Poser le chorizo avec son jus sur les tranches de pain. Réserver.

Ajouter les pommes de terre au bouillon. Assaisonner à votre goût.

Laisser mijoter.

Dans un grand plat, présenter les viandes entourées des légumes.

Arroser légèrement avec du bouillon.

Verser le bouillon dans une soupière, poser les tranches de pain dans les assiettes.

Chacun se sert à sa façon.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COLLIER DE MOUTON A LA MENTHE

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

2 kg de collier
6 navets
6 carottes
1 gros oignon
2 tomates
3 gousses d'ail
Quelques feuilles de menthe
Thym
Laurier
50 g de pois chiches
½ verre d'huile d'olive
Sel & Poivre rouge

La veille, faire tremper les pois chiches dans de l'eau froide

Dans une cocotte mettre la viande après l'avoir salée dans de l'huile très chaude.

Après les avoir épluchées, couper les carottes en rondelles et les navets en quartier.

Plonger les tomates dans l'eau bouillante, les monder, les concasser grossièrement.

Une fois la viande bien dorée, ajouter les carottes, les navets, les laisser prendre couleur et ajouter la purée de tomates, l'oignon entier, l'ail pilé.

Après 10 min de cuisson, mouiller avec ½ l d'eau, ajouter les pois chiches, le bouquet garni, le poivre. Couvrir et laisser cuire 1 h ½.

Dresser le collier de mouton entouré de légumes et baignant dans la sauce. Servir très chaud.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CONFIT D'ARTICHAUTS AUX CAROTTES ET CITRONS

NOËL FERRANDO

Pour 1 bocal d'un l :
4 artichauts violets bien tendres
3 belles carottes
3 gros citrons non traités
Huile d'arachide
Sel

Enlever la peau jaune du citron. Nettoyer les cœurs d'artichauts, les couper en 8.

Eplucher les carottes (sans les rincer) et les couper en rondelles épaisses (environ 8 à 10 mm).

Couper les citrons en lamelles un peu plus fines (environ 5 mm).

Mettre tous les légumes avec du sel dans une passoire pendant toute une nuit (les légumes doivent perdre leur eau).

Le lendemain, les essuyer et les ranger dans un bocal de verre. Remplir le bocal avec de l'huile et fermer hermétiquement.

Le confit est consommable au bout d'une semaine.

Ouvert, le bocal peut se conserver un mois au réfrigérateur.
Autrement, il peut se conserver plusieurs mois.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

CONFITURE DE CLEMENTINES
RACHEL KOIN

1,5 kg de clémentines non traitées
1 kg de sucre cristallisé
30 cl d'eau
1 citron

Laver les clémentines et les brosser. Récupérer la moitié des zestes puis les émincer finement. Les peler puis ôter les membranes blanches qui entourent la chair et couper celle-ci en dés.

Remplir une petite casserole d'eau froide et porter à ébullition. Y plonger les zestes émincés et les faire blanchir pendant 5 min. Les égoutter ensuite dans une passoire.

Verser le sucre et l'eau dans une bassine à confiture. Porter à ébullition pour faire fondre le sucre.

Extraire le jus du citron puis le verser dans la bassine à confiture. Ajouter la chair et les zestes des clémentines.

Porter à nouveau à ébullition et faire cuire pendant 15 min sur feu vif. Retirer du feu et verser directement dans des bocaux en verre préalablement stérilisés.

Remplir jusqu'à 2 cm du bord. Fermer les bocaux puis les retourner 15 min pour chasser l'air au niveau du couvercle, cela évitera le développement de bactéries.

VARIANTE

CONFITURE DE CLEMENTINES
MONIQUE TRIGANO

1,5 kg de clémentines
1,3 kg de sucre
1 jus de citron

Après avoir lavé les clémentines, les mettre dans une marmite, couvrir d'eau et laisser bouillir 40 min environ.

Puis égoutter et mixer.

Rajouter le jus de citron, le sucre et laisser cuire une bonne trentaine de min.
Mettre en pot, couvrir, retourner les pots.

Une fois qu'ils seront froids les remettre à l'endroit.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CONFITURE DE COURGETTES JAUNES AU PASTIS

JEAN LUC MAYANS

1 kg de courgettes
400 g de sucre
2 c à s de pastis
2 étoiles de badiane
1 verre d'eau

Faire cuire 10 min environ l'eau avec le sucre, le pastis et les étoiles.

Ajouter les courgettes, faire cuire 45 min, la peau étant assez dure. Réduire à l'aide du mixeur plongeant.

Au p'tit déjeuner ou à l'apéro avec du chèvre frais ou avec un foie gras.

CONFITURE DE FIGUES

RACHEL KOIN

1,500 kg de figues
1 kg de sucre en poudre
2 branches de romarin

Couper les figues en 8 morceaux et les mettre dans la bassine à confiture.

Verser le sucre sur les fruits, bien mélanger et mettre le romarin.

Cuire 30 min en mélangeant souvent.

Ebouillanter les pots et les remplir avec la confiture encore chaude (si vous n'aimez pas les morceaux de fruits, vous pouvez mixer la confiture avant de la mettre dans les pots).

Retourner les pots jusqu'à ce qu'ils soient froids.

CONFITURE DE FIGUES AU ROMARIN ET AUX NOIX

RACHEL KOIN

3 kg de figues
2,250 kg de sucre en poudre
2 branches de romarin
125 g de noix

Couper les figues en 8 morceaux et les mettre dans la bassine à confiture.

Verser le sucre sur les fruits, bien mélanger et mettre le romarin. Faire ça le soir et les laisser rendre leur jus.

Le lendemain, mettre à cuire en mélangeant (il faut compter 45 min de cuisson).

Ebouillanter les pots et les remplir avec la confiture encore chaude (si vous n'aimez pas les morceaux de fruits, vous pouvez mixer la confiture avant de la mettre dans les pots).

Ajouter les noix mixées grossièrement avant de remplir les pots de confiture.

Retourner les pots jusqu'à ce qu'ils soient froids.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CONFITURE DE GRENADES
RACHEL KOIN

1 kg de grenades
500 g de sucre spécial confiture
Le jus de 2 oranges
2 c à s d'eau de fleurs d'oranger
200 g d'amandes (ou de pignons ou de pistaches grillées (facultatif)

Couper les grenades en deux et prélever délicatement les graines.

Les verser dans une grande marmite.

Ajouter le sucre, le jus des oranges et l'eau de fleurs d'oranger.

Ajouter un peu d'eau de façon à ce que les fruits soient recouverts de liquide.

Mettre à chauffer et porter à ébullition durant 5 min.

Baisser ensuite le feu et laisser mijoter une vingtaine de min jusqu'à ce que les fruits soient bien fondus et recouverts d'un beau sirop de sucre.

Mélanger alors avec les fruits secs (que vous avez choisis, si vous désirez en mettre).

Verser maintenant la confiture encore bouillante dans des pots en verre préalablement ébouillantés pour la stérilisation.

Fermer immédiatement les pots hermétiquement.

Vous pouvez conserver votre confiture plusieurs mois.

CONFITURE DE MELON D'ESPAGNE
RACHEL KOIN

1 kg de chair de melon à confiture (hors peau et pépin variété appelée également "melon d'Espagne")
400 g de sucre en poudre (environ)
1 orange non traitée
½ citron non traité
½ gousse de vanille

Vider le melon, découper la chair en petit morceaux

Dans un saladier, mettre le melon, le sucre, le jus de citron et la vanille.

Râper l'écorce de l'orange et couper la chair en fines lamelles : les ajouter au mélange.

Enrober et laisser reposer plusieurs heures : le sucre se liquéfie.

Dans une marmite ou un chaudron en cuivre, faire tout d'abord chauffer le jus et le porter à ébullition.

Ajouter les morceaux et laisser cuire à feu doux pendant 1 h environ jusqu'à ce que les morceaux soient transparents.

Retirer l'écume au fur et à mesure et remuer régulièrement. La confiture ne doit pas coller dans le fond.

Remplir les bocaux, préalablement stérilisés, jusqu'en haut, visser le couvercle et retourner.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CONFITURE DE PASTEQUE
MARIE PIQUERY

3 kg de pastèque épluchée et en morceaux
2,4 kg de sucre cristallisé
1 banane
1 pomme (pour la pectine)
3 c à c d'arôme vanille
3 jus de citron
3 feuilles de gélatine

Mettre les morceaux de pastèque avec la banane et la pomme coupées en morceaux, la vanille et les jus de citron dans la bassine.

Faire bouillir environ une ½ heure.

Eteindre le feu, attendre un peu et mixer.

Ajouter le sucre, bien mélanger et remettre à cuire, en remuant de temps en temps et en écumant.

Pendant ce temps, mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide et préparer vos pots ébouillantés.

Lorsque la confiture a cuit pendant environ une ½ heure à gros bouillon, ajouter les feuilles de gélatine essorées et remuer vivement.

Eteindre le feu, mettre en pots, fermer et retourner les pots jusqu'à complet refroidissement.

Environ 10 h.

Pourquoi mettre de la gélatine ? Tout simplement parce que les pastèques actuelles ne sont pas faites pour la confiture, donc dures à gélifier. Si vous voulez des pastèques à confiture, il faut attendre le début octobre, elles sont ovales et ce sont des "gingérines".

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CONFITURE DE PATATES DOUCES
NADIA ALOUANE

1 kg 4 de patates douces
750 g de sucre
2 morceaux de cannelle
3 clous de girofle
1 jus de citron

Bien laver les patates douces, les couper en dès. Dans une marmite faire fondre 750 g de sucre et un ½ l d'eau.

Lorsque le sucre est fondu, ajouter 2 morceaux de cannelle, 3 clous de girofle et les patates douces, cuire pendant quelque min à feu fort, et ensuite à feu doux 40 min. Lorsque le sirop est à point, ajouter le jus d'un citron, mixer.

Remplir des bocaux préalablement ébouillantés et couvrir immédiatement et les retourner.

VARIANTE

CONFITURE DE PATATES DOUCES
RACHEL KOIN

Patates douces
Sucre
Vanille

Peler les patates douces, les laver, les couper en gros morceaux et les disposer dans une casserole, remplir d'eau et les laisser cuire jusqu'a ce qu'elles soient tendres, égoutter et mixer.

Peser, mettre la purée de patates douces dans une cocotte ou une bassine à confiture.

Ajouter le même poids de sucre, la vanille et mettre sur le feu doux en tournant avec une cuillère en bois constamment jusqu'a ce que la pâte commence à se détacher des parois.

Retirer du feu et verser dans les pots en les retournant.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CONFITURE DE TOMATES VERTES

JOËLLE MADEIRA

1 kg de tomates
1 kg de sucre cristallisé
1 gousse de vanille
1 beau citron

Couper les tomates en petits quartiers. Les faire macérer dans le sucre toute la nuit.

Ajouter le jus du citron ainsi que son zeste râpé avec la grosse grille de la râpe, la vanille fendue en 2 dans sa longueur.

Porter à ébullition pendant environ 40 min.

Mettre aussitôt dans des pots que l'on retourne à l'envers jusqu'à complet refroidissement.

Les remettre à l'endroit ensuite

Ne jamais faire plus de 2 kg de fruits à la fois, c'est valable pour toutes les confitures

CONFITURE D'ORANGES AMERES ET CITRON

JOËLLE MADEIRA

2 kg d'oranges amères
1 citron
2 kg de sucre

Enlever les pédoncules des oranges. Percer 3 trous dans celles-ci.

Les mettre dans une casserole, Recouvrer d'eau, puis porter au feu.

Faire bouillir pendant 1 h.
Retirer du feu, puis laisser mariner une nuit entière dans l'eau de cuisson.

Le jour suivant, égoutter les oranges. Les couper ensuite en 2, puis enlever tous les pépins.

Les mettre dans une mousseline (compresse). Mettre les oranges dans un mixeur, puis mixer rapidement.

Ajouter le sucre. Prélever le zeste du citron, puis l'ajouter. Presser le jus du citron sur le mélange.

Verser ce mélange dans une casserole, puis faire cuire avec la mousseline nouée. Cela permettra à la confiture de prendre.

Lorsque la confiture nappe bien la cuillère en bois, c'est qu'elle est prise.

Retirer du feu. Laisser tiédir. Prendre des pots, les remplir.

Bien fermer.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

VARIANTE

CONFITURE D'ORANGES AMERES EN QUARTIERS CONFITS
ANNE-MARIE PHILIPPEAUX

1 kg d'oranges amères
1 kg de sucre
1 sachet de sucre vanillé

Enlever la peau des oranges. Mettre les oranges (sans la peau) à tremper toute la nuit.

Le lendemain mettre à bouillir les oranges entières.

Lorsque la peau (la blanche) est devenue molle, enlever les oranges, mais garder cette eau dans la bassine à confiture.

Ajouter le sucre dans l'eau + 1 paquet de sucre vanille et faire le sirop.

Lorsque le sirop est pris, couper les oranges en quartier et les ajouter au sirop.
Laisser cuire environ 1 h (ou +).

Mettre la confiture en pot et couvrir avec du papier sulfurisé trempé dans du rhum et fermer les pots.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

COOKIES POUR APERO

(Pignons/Basilic/Parmesan)

ODILE COUTY

140 g de farine
60 g de beurre fondu
1 œuf
50 g de parmesan
30 g de pignons de pin grillés
1 c à c de levure
20 feuilles de basilic ciselées (ou 1 grosse c à s de basilic surgelé)

Préchauffer le four à 180° (th 6).
Faire griller les pignons dans une poêle à sec.
Laver et ciseler les feuilles de basilic.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le parmesan. Ajouter le beurre fondu, l'œuf, le basilic et les pignons et mélanger bien.

Former des boules de la taille d'une noix, les déposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien. Aplatir légèrement.

Enfourner 15 min.

Servir tiède ou froid.

Ces petits cookies se congèlent très bien, les passer alors 10 min dans un four à 150° (th 5).

VARIANTE

COOKIES AU CHORIZO

MICHELE JEANJEAN

150 g de farine
1 c à c de levure
60 g de beurre mou
1 œuf
80 g de parmesan râpé
5 à 6 tomates séchées (ou 20 olives noires confites)
100 g de chorizo fort ou doux

Couper le chorizo en dés.

Bien égoutter les tomates et les couper en petits dés (ou des olives noires à la grecque coupées menu).

Mélanger la farine et la levure, ajouter le beurre mou, sabler entre les mains, ajouter l'œuf battu, puis incorporer le parmesan et le reste d'ingrédients, mélanger bien.

Former un boudin de 3 cm de Ø, le filmer et laisser 2 h au frigo.

Couper le boudin en tranches pas trop épaisses (½ cm environ), les poser sur du papier sulfurisé sans trop les coller.

Cuire 20 à 25 min à 180°, ils doivent être légèrement dorés dessus.

Laisser refroidir avant de les manipuler.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COPPA

GERARD MANJOUER

Echine de porc
½ l de vin rouge 14°
Herbes de Provence
Gros sel
Poivre en grains

Dans un récipient légèrement plus grand, faire un lit de gros sel, placer l'échine et recouvrir avec du gros sel, une planche et du poids et incliner afin qu'elle rende l'eau.

Après 2 jours, rincer bien la coppa afin d'enlever tout le sel.

La sécher comme il faut avec du papier absorbant. La placer dans un plat et verser ½ l de bon vin rouge 14°.

La tourner dans le vin plusieurs fois, la frotter, la caresser pendant 5 min et lui foutre la paix .....20 min...!!! ....répéter 3 ou 4 fois ....!!!!

Sortir l'échine du vin, l'essuyer avec du papier absorbant, et frictionner avec des herbes de Provence .... puis la caresser pendant 10 min de toutes parts...!!

Rebelote, refaire pareil avec du poivre en grains qui a été moulu. La poivrer et la caresser partout, compter 10 min environ.

Elle sera contente et vous le rendra dans 3 semaines ...!!!!!

La ficeler comme un rôti, et ensuite la rouler dans un torchon, replier les bouts et la mettre en bas du frigo.

15 jours passés, contrôler qu'elle ne poisse pas. Si tel est le cas frictionner avec du poivre et changer le torchon.

1 semaine passée, commencer à déguster

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COQUICAS DE FRITA

NATHALIE MERCIER

3 poivrons rouges
3 poivrons verts
4 tomates pelées
3 c d'huile d'olive
3 gousses d'ail hachées
3 œufs durs
1 œuf
180 g de thon en boite
2 filets d'anchois écrasés
Sel & Poivre

Découper les poivrons en cubes d'1 cm de côté, faire revenir, ajouter l'ail haché puis les tomates en morceaux, sel, poivre. Faire mijoter 15 min.

Ajouter le thon et les anchois. Laisser refroidir
Ajouter les œufs durs coupés en morceaux.

Faire une pâte avec 1 verre d'eau, sel, ajouter de la farine, jusqu'à obtenir une pâte souple, laisser reposer 15 min.

Peut se faire frire.

Etaler la pâte, et découper des cercles de 10 cm de diamètre.

Farcir la moitié du cercle, rabattre l'autre moitié, coller les bords au blanc d'œuf, dorer avec un jaune d'œuf.

Faire cuire au four moyen th 6, 15 à 20 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CORBEILLES AUX AMANDES

(Kneglet)

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

500 g de farine
4 œufs
3 c à s d'huile
350 g de sucre
500 g de poudre d'amande
1 citron

Faire une pâte en mélangeant l'huile, la farine puis 3 c à s de sucre, 1 œuf, le jus de citron.

Bien pétrir et laisser reposer 1 h.

Etaler la pâte et tapisser de tout petits moules huilés au préalable.

Dans un saladier mélanger au batteur le sucre, 3 œufs, le zeste du citron et la poudre d'amande.

A l'aide d'une petite cuillère, remplir les petits moules tapissés de pâte avec cette préparation.

Faire cuire pendant 20 min, th 5 à four chaud.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CORNES DE GAZELLE

CHRISTIANNE BOIX

500 g de farine
200 g de beurre
Eau de fleur d'oranger
750 g de poudre d'amandes
200 g de sucre
2 c à c de vanille liquide
2 c à c de cannelle en poudre
Eau de fleur d'oranger
Sucre glace
Cannelle

Commencer par préparer la pâte. Mettre le beurre en morceaux et la farine dans le bol du robot mélangeur ou simplement dans un grand bol.

Commencer à mélanger pour sabler complètement. Ajouter petit à petit de l'eau de fleur d'oranger. Il faut donc y aller lentement pour voir la capacité d'absorption de la farine.

Mélanger. La pâte doit être assez souple mais non collante. Placer la boule de pâte au frais dans un film étirable pour 30 min si le beurre était froid, sinon une heure.

Préparer la farce. Mettre la poudre d'amandes dans un robot ou sur une table.

Ajouter le sucre, bien mélanger, puis la cannelle.

Mélanger de nouveau. Creuser un puits au centre et verser un peu d'eau de fleur d'oranger et ajouter la vanille liquide. Commencer à pétrir en ajoutant petit à petit (très doucement !) l'eau de fleur d'oranger.

Quand la pâte peut s'agglomérer et se mettre en boule, c'est terminé

Si l'on ne met pas assez d'eau de fleur d'oranger, la farce rend les doigts brillants (à cause des amandes grasses), il faut donc ajouter un peu d'eau de fleur d'oranger jusqu'à ce que la pâte colle un tout petit peu et que les doigts soient plus mats.

Préchauffer le four à 190°. Etaler la pâte assez finement, sur 2 mm d'épaisseur. Avec un emporte pièce circulaire de 9,5 cm, tailler des cercles dans la pâte.

Placer un boudin de farce au centre de chaque cercle. Le boudin est presque aussi grand que le cercle lui même Prendre un cercle de pâte contenant le boudin et refermer les bords supérieurs.

Donner une forme de croissant. Procéder de la même façon pour tous les cercles de pâte.

Avec une roulette dentelée, couper en suivant la forme du croissant de farce. Enlever le surplus de pâte. Cuire 15-20 min à 190°.

À la sortie du four, saupoudrer de sucre glace les cornes de gazelles puis ajouter un peu de cannelle en poudre au centre.

Laisser refroidir et déguster.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

CORNES DE GAZELLE
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

Pâte sablée :
150 g de sucre glace
2 bols de poudre d'amande
1 bol de sucre semoule
½ c à c de poudre de cannelle
3 c à s de fleur d'oranger
Sirop :
500 g de sucre
1 grand verre d'eau
1 petite tasse à café d'eau de fleur d'oranger

Mélanger la poudre d'amandes, le sucre, la cannelle, l'eau de fleur d'oranger. Bien les incorporer.

Découper la pâte en forme de triangle.
Mettre la farce sur chaque triangle, les rouler en forme de croissant.

Mettre à four chaud 180° pendant 10 à 15 min. Laisser refroidir

Préparer le sirop, le laisser un peu refroidir puis tremper dedans chaque gâteau les égoutter dans une passoire et les saupoudrer de sucre glace

CORNES DE GAZELLE
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

320 g farine
140 g beurre
1 œuf
150 g poudre d'amandes
125 g de sucre semoule
50 g sucre glace
Eau fleur d'oranger
1 pincée de sel

Mélanger la farine avec 120 g de beurre en pommade.

Ajouter 1 œuf entier, 2 c à s d'eau, 1 pincée de sel.

Pétrir pour obtenir pâte homogène.

Etaler la pâte finement épaisseur 2 à 3 mm.

Découper dans la pâte des carrés de 10 cm de côté.

Préparer la pâte d'amandes en mélangeant la poudre d'amandes, le sucre, 20 g de beurre et quelques gouttes de fleur d'oranger.

Bien travailler cette pâte.

Avec la pâte d'amandes, former des boudins de 10 cm de long, autant de carrés qu'il y a de pâte.

Disposer chaque boudin au centre d'un carré, rouler la pâte et former des croissants.

Mettre au four préchauffé à 150° pendant 20 min.

Il faut qu'ils soient légèrement dorés.

Une fois la cuisson terminée arroser légèrement les cornes de gazelle d'eau de fleur d'oranger et les passer dans le sucre glace.

Laisser refroidir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CORNES DE GAZELLE
SIGRIT TUDURI

Pour la pâte :
400 g de farine
15 cl d'eau de fleur d'oranger
160 g de beurre fondu

Pour la farce :
400 g d'amandes en poudre
Le zeste d'un citron
4 pincées de cannelle moulue
140 g de sucre glace
15 cl d'eau de fleur d'oranger

Préparer la pâte en mélangeant la farine, le beurre fondu et l'eau de fleur d'oranger.
Il faut obtenir une pâte souple et la laisser poser 15 min.

Préparer la farce, mélanger dans un saladier l'amande en poudre, le sucre glace, la cannelle, le zeste de citron et l'eau fleur d'oranger.

Malaxer à la main pour obtenir une farce homogène et confectionner une boule.

Attention les gâteaux ne doivent pas dorer.

A la sortie du four, les rouler dans le sucre glace.

Sur le plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte assez fine, couper à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre retourné.

Mettre de la farce, refermer comme un chausson. Bien souder avec les doigts et donner la forme d'une lune.

Les déposer sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Enfourner 10 à 15 min au four à 180°.

CORNES DE GAZELLE
(au sésame sans pâte)
SERGE SERGE

Environ 40 pièces
500 g d'amandes mondées (que des restes effilées, poudre)
250 g de sucre en poudre
½ c à c de cannelle
3 c à s d'eau de fleur d'oranger
2 c à s de beurre fondu
500 g de graines de sésame

Broyer les amandes avec le sucre au mixeur.

Verser dans un saladier et pétrir avec la cannelle, l'eau de fleur d'oranger et le beurre fondu.

Faire des boules avec la pâte de la taille d'une noix et les rouler pour former des cigares d'une dizaine de cm.

Mettre les graines de sésame dans une grande assiette y rouler les cigares pour les enduire de sésame (Sinon les tremper dans un peu d'eau avant pour que les graines adhèrent).

Recourber les cigares en croissant de lune et les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Faire cuire 10 min environ au four préchauffé à 180°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CORNES DE GAZELLE
CATHY PIERANGELI

500 g de farine
200 g de beurre
3 c à s de sucre
1 c à c de cannelle (facultatif)
2 c à s de sucre glace
Eau de fleur d'oranger

Pour la farce :
500 g d'amandes
200 g de sucre
1 c à c de cannelle
Eau de fleur d'oranger

Sirop de sucre :
200 g d'eau
200 g de sucre
1 c à c de vanille (facultatif)
Sucre glace

Des gants (facultatif)

Sur le plan de travail, mettre la farine, le beurre ramolli découpé en morceaux et le sucre, puis sabler bien le tout entre les mains.

Ajouter le sucre glace et la cannelle et ramasser avec l'eau de fleur d'oranger.

Filmer et laisser reposer la pâte.

Mélanger les amandes émondées, légèrement grillées et moulues, le sucre, la cannelle et ajouter l'eau de fleur d'oranger au fur et à mesure pour ramasser la farce.

Faire des petits boudins avec les deux extrémités plus fines que le centre et réserver.

Etaler la pâte finement au rouleau. Déposer un boudin de pâte d'amande et rabattre la pâte dessus, bien la tirer pour qu'elle épouse la forme du boudin et qu'elle soit fine.

Souder bien la pâte autour des amandes et couper avec une roulette.

Ramener les deux extrémités pour former un croissant.

Recommencer cette opération jusqu'à épuisement de la farce.

Préchauffer le four à 180°. Déposer les gâteaux sur une plaque farinée allant au four, ou recouverte de papier cuisson. Mettre à cuire les tchareks 15 à 20 min. Dès qu'ils commencent à avoir une légère couleur dorée en dessous les retirer et les laisser refroidir.

Enrobage : Préparer le sirop, en mettant le sucre, l'eau et la vanille dans une casserole. Faire bouillir une dizaine de min, pas plus (le sirop doit être léger).

Commencer par tremper un premier gâteau dans le sirop, le laisser égoutter quelques secondes, puis l'enrober de sucre glace et lisser bien avec la main.

Une fois tous les gâteaux enrobés, les passer une seconde fois dans le sucre glace.

Au moment de présenter les tcharek, les saupoudrer légèrement avec du sucre glace à l'aide d'une passoire, pour leur donner un aspect velours.

S'il reste de la pâte, elle peut se conserver au congélateur pour une prochaine utilisation.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CORNES DE GAZELLE
ANNE-MARIE TRANI

300 g de farine
200 g de beurre
1 c à c de levure
Eau de fleur d'oranger
250 g de poudre d'amandes
70 g de sucre

Pour la pâte, mélanger du bout des doigts la farine avec le sucre, une petite c à c de levure, un peu d'eau et de l'eau de fleur d'oranger, afin d'obtenir une boule de pâte qu'il faut laisser reposer pendant 1 h.

Pour la farce, mélanger sur feu doux, sans cesser de remuer, la poudre d'amandes avec le sucre, un peu d'eau et de l'eau de fleur d'oranger, environ 2 cuillères en prenant soin de ne pas la faire brûler.

Celle-ci doit se détacher de la casserole.

Confectionner des petites boules de pâte et les remplir de farce.

Les façonner en forme de cornes et les faire cuire sur une plaque, four 180° pendant environ 25 min.

Attention il faut que les gâteaux soient à peine dorés.

Dès leur sortie du four, les glacer de la façon suivante : mettre de l'eau froide dans un récipient, tremper les gâteaux bouillants un par un d'une main et de l'autre main les recouvrir de sucre glace dans une assiette.

Là est l'astuce du glaçage.

CORNES DE GAZELLE ET ETOILES
MAURICE TEBOUL

Pour la pâte :
400 g de farine
180 g de beurre
140 ml d'eau de fleur d'oranger
1 pincée de sel

Pour la farce
400 g d'amande en poudre
140 g de sucre glace
1 c à c de canelle (facultatif)
80 ml d'eau de fleurs d'oranger

Etaler la pâte très finement. Découper des cercles avec un gros verre.

Déposer une petite boulette de farce.

Pour les cornes, replier en 2, rouler et former.

Pour les étoiles, replier les bords en triangle puis façonner.

Deposer les étoiles ainsi formées sur une plaque chemisée et enfourner à 160° pour 10 à 12 min.

Ne pas attendre qu'elles colorent pour les sortir.

Pour les sucrer, les passer au pinceau avec de l'eau de fleur d'oranger puis les rouler dans du sucre glace.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CORNES DE GAZELLE
AL BALAGAN

Pâte :
400 g de farine
1 c à c de sucre en poudre
1 c à c de sucre vanillé
1 c à c de levure chimique
1 verre d'huile
1 verre d'eau
2 c à s d'eau de fleur d'oranger
1 œuf

Farce :
120 g de sucre
200 g de poudre d'amandes
1 goutte d'amande amère
1 c à s d'eau de fleur d'oranger
Cannelle
1 zeste de citron
1 blanc d'œuf
Sucre glace

Pour la pâte, mélanger dans un bol l'eau, l'eau de fleur d'oranger, l'huile, l'œuf, le sucre, le sucre vanillé, la farine et la levure.

Pétrir rapidement jusqu'à obtenir une pâte homogène non collante.

Aplatir finement puis découper des cercles de 10 cm de diamètre.

Pour la pâte d'amande, mélanger la poudre d'amande, le sucre, le blanc d'œuf, la cannelle, le zeste de citron ou d'orange, l'amande amère et l'eau de fleur d'oranger.

Travailler la pâte jusqu'à obtenir une pâte homogène et assez souple.

Faire des petits rouleaux de pâte d'amande.

Déposer un rouleau de pâte d'amande sur chaque disque, rabattre de façon à obtenir une demi-lune.

Presser avec les doigts autour de chaque boudin pour gagner en hauteur.

Souder le pourtour.

Avec une roulette cannelée, découper les cornes de manière à retirer la majeure partie de la pâte soudée.

Faire également des décorations avec une pince crantée sur le dessus et sur le pourtour (en option).

Enfourner 13 min à 150°C.

Les cornes ne doivent pas colorer.

Retirez dès que le dessous colore.

Une fois refroidies, les glisser dans un sac de congélation rempli de sucre glace, fermer et remuer.

Tapoter pour enlever l'excédent.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COTELETTES D'AGNEAU A LA FRITTA

AL BALAGAN

600 g de poivrons rouges
600 g poivrons verts
1 kg de tomates
2 oignons
8 côtelettes d'agneau
3 gousses d'ail
60 ml d'huile d'olive
2 c à s de cassonnade
Piment d'Espelette
1 feuille de laurier
Sel & poivre

Enfourner les poivrons rouges et verts à 200° pendant 35 min.

Les retourner deux, trois fois pour qu'ils grillent partout.

Les enfermer 5 min dans une boîte en plastique hermétique.

Réserver l'eau des poivrons.

Les peler et les épépiner.

Les détailler en dés.

Ciseler aussi l'oignon.

Peler les tomates. Les couper en 4 puis retirer le cœur et les pépins.

Hacher l'ail et le faire revenir dans un peu d'huile. Puis ajouter les tomates.

Compléter avec le laurier, le sel, le poivre et la cassonade.

Laisser compoter 20 min à feu moyen.

Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faire dorer les côtelettes. Saler puis réserver.

Dans la même poêle, faire revenir à feu moyen les oignons avec un peu d'huile d'olive.

Quand ils deviennent transparents, les réserver.

Mettre le restant d'huile d'olive dans la poêle. Faire revenir les poivrons 20 min à couvert.

Dans une casserole haute, mélanger les poivrons, les tomates et l'oignon.

Déposer côtelettes dessus.

Si l'ensemble est trop sec, mouiller avec l'eau filtrée des poivrons.

Couvrir et laisser mijoter 40 min sur feu doux.

Si la sauce n'a pas assez réduit, laisser cuire à découvert.

Servir les côtelettes avec des pommes de terre rôties et de la fritta.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COTES DE BLETTES AU CUMIN

(Salade)

RACHEL KOIN

Côtes de blettes
Huile d'olive
2 à 3 gousses d'ail
Cumin
Sel & Poivre

Laver les côtes de blettes, les couper en tronçons, les faire cuire dans de l'eau salée pendant 20 min.

Les égoutter.

Faire chauffer deux ou trois c à s d'huile d'olive.

Cette salade se mange froide de préférence.

Mettre deux ou trois gousses d'ail coupées en lamelles puis rajouter les blettes, saler, poivrer et les faire revenir.

Rajouter une bonne c à s de cumin (moulu).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COURGETTES A LA MAROCAINE

KATHY THIRIET

4 courgettes
1 petite brique de Tomacoulis nature
Ail (surgelé pour moi)
Coriandre (surgelée ici mais privilégier idéalement de la fraîche, au parfum incomparable)
Huile d'olive
Paprika
Cumin
Sel & Poivre

Laver et couper les courgettes en rondelles.

Dans un wok (ou une sauteuse), faire chauffer un généreux filet d'huile d'olive et y faire cuire et dorer à feu vif les courgettes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore un peu fermes.

Ajouter le sel, le poivre, le paprika, l'ail et le Tomacoulis.

Réchauffer le tout quelques min.

Ajouter à la fin de la cuisson, un peu coriandre fraîche ciselée et mélanger le tout.

Servir chaud, ici avec des boulettes panées aux épices.

Une recette toute simple et rapide pour accommoder un légume de manière exotique.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COURONNE D'AUBERGINES A LA PARMESANE

ANNE-MARIE TRANI

300 g de farine type 45
2 c à s d'huile d'olive
15 g de levure fraîche
1 grosse aubergine
250 g de mozzarella
1 oignon
400 g de pulpe de tomates (ou une boîte)
Thym
Origan
2 feuilles de basilic
1 gousse d'ail
1 œuf
Sel & Poivre

Dans un grand saladier verser en fontaine le farine avec ½ c à c de sel.

Ajouter au centre 2 c à s d'huile d'olive.

A part dans un bol, diluer la levure avec 15 cl d'eau tiédie : attention pas chaude au risque d'empêcher la levure de faire son effet.

Verser le tout au centre puis progressivement mélanger à la main tout vos ingrédients puis verser votre pâte sur un plan de travail et la pétrir pendant quelques minutes.

Surtout ne pas rajouter de farine, plus elle sera pétrie et plus elle se détachera du plan de travail pour ainsi former une pâte lisse et très souple.

Remettre cette dernière dans votre saladier en la recouvrant d'un film transparent.

Laissez-la pousser jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Laver, peler et tailler l'aubergine en petits cubes. Tailler également la mozzarella en petits cubes. Peler et tailler l'oignon en brunoise.

Dans une grande poêle anti-adhésive, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir sur feu un peu vif l'oignon.

Lorsque ce dernier commence à blondir, ajouter les morceaux d'aubergines et sur feu doux, à couvert, les faire revenir jusqu'à ce qu'ils s'attendrissent et deviennent un peu dorés, ceci pendant environ 15 min en mélangeant de temps en temps.

Incorporer la pulpe de tomates fraîchement passée.

Bien mélanger le tout et laisser cuire pendant environ 30 min à couvert sur feu doux et en ajoutant un verre d'eau bouillie progressivement au cours de la cuisson, ceci surtout s'il s'agit de pulpe en conserve.

Ainsi les morceaux d'aubergines vont finir de s'attendrir dans la sauce, sans pour autant fondre : il faut qu'ils restent entiers.

Le mélange doit être onctueux, ni trop sec ni trop humide car la sauce ne doit pas couler facilement.

Ajouter un peu avant la fin de sa cuisson, du thym, de l'origan, du basilic hachés finement avec l'ail.

Saler, poivrer. Bien mélanger pour mêler la saveur des aromates à la sauce puis réserver.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Façonnage de la couronne :

Abaisser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, former un disque à la dimension de la plaque de cuisson légèrement huilée.

Le répartir sur cette dernière, puis à l'aide d'un couteau, inciser en croix en passant par le centre sans couper jusqu'aux bords puis inciser de nouveau en croix pour ainsi former 8 coupes.

Répartir le mélange de la poêle tout autour sur la superficie du cercle qui n'a pas été coupée.

Ajouter les petits dés de mozzarella uniformément, saupoudrer de parmesan râpé sur tout le dessus.

Puis prendre chaque pointe que vous passerez sous la pâte pour ainsi former une couronne.

Ajouter des demi-tomates cerise pour la décoration.

Répartir au pinceau de l'œuf battu sur la pâte.

Préchauffer votre four à 180° et cuire votre couronne environ 35 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COURONNES & VARIANTES

COURONNES A L'ANIS

NICOLE UBIALI

500 g de farine
200 g de sucre
1 sachet de vanille
125 g de beurre mou
3 c à s de grains d'anis
½ sachet de levure
3 œufs entiers (si besoin un peu de lait)

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre ci-dessus et former une boule.

Façonner des couronnes, les dorer au jaune d'œuf délayé avec un peu de lait.

Cuire au four à 180° pendant 10 à 15 min.

VARIANTE

COURONNE A LA FLEUR D'ORANGER

NICOLE UBIALI

300 g de farine
60 g de sucre
2 œufs
3 c à s fleur d oranger
1 sachet levure boulangère (délayée dans ½ verre de lait tiède)
100 g de beurre mou

Faire la pâte et laisser pousser 2 h.

Dégazer, pétrir et façonner.

Laisser poser 1 h ½.

Dorer au jaune d'œuf délayé avec du lait, ajouter des grains de sucre.

Cuire th 160° pendant 25 min selon le four.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COURONNE DES ROIS
KILLIAN HTL

1 kg de farine
200 g de beurre mou
6 œufs
200 g de sucre
1 sachet de levure de boulanger
45 cl de lait
1 petit bouchon d'anisette (ça donne du goût)
1 bouchon de fleur d'oranger
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel

Délayer le sachet de levure de boulanger dans le lait, laisser poser au moins 10 min pour l'activer.

Dans un saladier, mettre d'un côté la farine, les œufs, le sucre, le sel, l'anisette, le sucre vanillé et la fleur d'oranger.

De l'autre côté, mettre le mélange lait, levure. Pétrir. La pâte est souvent collante, c'est pourquoi il faut prévoir un peu plus de farine pour le pétrissage.

Ajouter le beurre mou (pas fondu) petit à petit, afin de donner de la légèreté à la mie de votre brioche et l'aérer.

Une fois que le beurre ne fait plus qu'un avec la pâte, former une boule et laisser poser 4 h au moins.

Ensuite dégazer la pâte. Cette étape est très importante, pour ne pas avoir le goût de la levure (qui n'est pas très agréable à mon goût).

Former les couronnes et laisser encore un peu monter au moins 1 h.

Dorer, et décorer à votre guise et hop, au four à 160° (préalablement préchauffé).

Certains vont demander, pourquoi faut-il que l'on oppose le sucre et le sel de la levure ?
Le sel et le sucre annulent les effets de la levure de boulanger.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COURONNE DES ROIS AU PRALIN
NOËL FERRANDO

300 g de farine
75 g de sucre
5 g de beurre
2 œufs
1 pincée de sel
1 sachet de levure de boulanger (ou fraîche)
Zeste d'une orange (ou d'un citron)
2 c à s d'eau de fleur d'oranger

Pour le pralin :
2 blancs d'œufs
150 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
150 g d'amandes concassées grossièrement
Sucre glace

Mettre dans la cuve les 2 œufs battus, le beurre, l'eau de fleur d'oranger, le zeste d'orange, une pincée de sel, le sucre, et bien mélanger.

Ajouter la farine et la levure de boulanger et commencer à pétrir le tout ¼ d'heure au robot ou machine à pain.

Laisser la pâte levée à température ambiante, couverte d'un torchon, pendant 4 h (ou toute la nuit).

Lorsque la pâte est levée, la pétrir à la main pour chasser l'air, et former un long boudin.

Le déposer sur la plaque du four sur du papier sulfurisé en forme de couronne (mettre un bol au centre et mettre une fève et un sujet dans la pâte).

Laisser la pâte lever 1 h, et préchauffer le four à 180°.

Pendant ce temps préparer le pralin.

Dans un saladier mélanger les blancs d'œufs battus à la fourchette, ajouter le sucre, le sucre vanillé et les amandes concassées.

Avant d'enfourner, répartir cette préparation sur toute la couronne à l'aide d'une grosse cuillère et d'un pinceau pour bien répartir le tout.

Enfourner 30 à 45 min environ à 180°.

A surveiller avec la pointe d'un couteau.

Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ORIGINE DU COUSCOUS
ETUDES HISTORIQUES SUR LE COUSCOUS

Le débat sur l'origine du couscous est loin d'être secondaire. Ce plat ancestral berbère démontre qu'il n'a rien d'Arabe comme beaucoup le pensent (il n'y a pas de blé en Arabie) mais qu'il doit sa popularité mondiale à la colonisation Française de l'Algérie donc Pied-Noir.

Dans mes souvenirs avant 1954 on disposait de semoule pour la graine séchée type Ricci mais il fallait la rouler humectée manuellement, ce qui ne favorisait la consommation de masse dans des collectivités nombreuses comme à l'armée ou elle est arrivée seulement après 1956. En Espagne pourtant occupée plusieurs siècles par les Arabo Berbères nous n'avons pas retrouvé de couscous avant 1962 sauf dans la province de Melilla avec des traces intrinsèques de couscous plutôt une vague semoule comme les Migas.

Si l'on respecte la recette traditionnelle, on part de la semoule de blé dur que l'on va travailler avec science à la main en effectuant un roulage bien précis. Mais heureusement pour nous, on trouve très facilement le couscous prêt à l'emploi que l'on devra juste déposer dans le panier vapeur du couscoussier avec un peu de beurre ou d'huile et qui s'imprégnera peu à peu des parfums envoûtants des légumes et épices mêlés. Tout le secret d'un bon couscous réside dans cette longue imprégnation aussi, on ne peut que conseiller aux amateurs d'investir dans un couscoussier, cocotte incontournable avec son compartiment vapeur.

Ce qui est certain c'est que le couscous (ksekou) est bien d'origine Berbère d'A.F.N. et non Arabe et encore moins Gauloise. L'Algérie n'existait pas encore qu'il était réalisé et consommé localement par les berbères depuis plus de 2 000 ans et n'a été adopté par les occupants Arabes qu'à partir de l'an 700. L'Algérie, le Maroc et la Tunisie n'existaient pas encore que les berbères mangeaient déjà du couscous.

C'était un plat berbère à l'origine réservé à une population locale et ce n'est que grâce à la colonisation Française que la production et la consommation de masse s'est répandue dans le monde. Le couscous est produit en masse depuis 1853 grâce à la technique de séchage rapide et ingénieuse du colon RICCI à Blida et au roulage de FERRERO à Bou Saâda.

Depuis ces avancées techniques dans l'agroalimentaire ce plat a littéralement explosé en quantité et en qualité, classé au patrimoine de l'humanité avec une bonne collaboration Pied Noir Franco/Algérienne. La semoule de blé dur était, avant ces progrès, roulée à la main et cuite dans ces "couscoussiers".

En 1853, le colon RICCI, sur son site de l'avenue des Moulins à Blida, accélère la cadence de production par la mise au point d'un système de séchage par ventilation artificielle. Depuis, il n'est plus besoin d'exposer la semoule au soleil et à l'air libre.

Un siècle plus tard, en 1953, Ferrero, implanté à Bou Saâda, lance une rouleuse mécanique qui met fin à la carrière des ouvrières manuelles. Depuis ces avancées techniques le couscous s'est développé en quantité et en qualité dans les années 1930. Ferrero devint le leader mondial de la graine de couscous.

En 1973, la société FERICO, premier fabricant de couscous mondial, avec une production écoulée de 42 000 tonnes en 1999, naît de la fusion de FERRERO et de RICCI un produit né de la colonisation Française n'en déplaise à certains.

Au sujet du couscous l'industrie a vite compris l'intérêt qu'elle pourrait tirer de cet engouement. Là encore, les Pieds Noirs ont donné le point de départ de l'aventure. Fondée en 1853 à Blida (Algérie), la maison RICCI imagine la première de sécher par une ventilation artificielle une graine toujours roulée et tamisée à la main.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Créée en 1907 par Jean-Baptiste et Anaïs FERRERO, la maison du même nom, met au point en 1953 la première rouleuse mécanique de la graine. En 1973, les deux entreprises, rejointes par une autre maison d'Algérie "CAUCHY" fusionnent et donnent naissance à FERICO. Le groupe produit aujourd'hui 10 tonnes de couscous à l'heure et exporte dans plus de 45 pays.

Récemment, les dirigeants de FERICO, pour la première fois depuis 1962, se sont rendus en Algérie où ils espèrent bien en exporter un jour, ce qui serait un paradoxe mais c'est vrai que l'Algérie avec la population en augmentation manque de blé dur.

COMPETITION POUR L'EXPORTATION DE SEMOULE ET POUR LE TITRE CULINAIRE

Le couscous, plat plusieurs fois millénaire et cuisiné à travers le monde entier, bientôt inscrit au patrimoine mondial de l'humanité de l'Unesco. C'est en tout cas le projet de plusieurs experts des pays du Maghreb. C'est très sérieux mais n'oubliez pas les pieds-noirs pour l'idée !!

Pour le commerce, c'est une autre affaire. Le Maroc parie sur la société DARI en pleine expansion, en compétition pour l'exportation et la Tunisie sur le couscous CASHER mais le blé importé en masse ne vient pas d'A.F.N. qui est à peine en auto suffisance mais d'Europe et d'Amérique du nord et surtout du Canada.

Mais tout cela n'est certainement pas uniquement que pour la gloire…

HERVE DOROY

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COUSCOUS & VARIANTES

COUSCOUS
(Graine Précuite)
ROGER MARTINEZ

1 kg de couscous pour 5 (200 g/personne max)
1 kg de viande (poulet et/ou agneau)
250 g de pois chiches
2 oignons jaunes
3 tomates fraîches bien mûres ou 1 c à s de concentré de tomates
2 navets
4 carottes
3 courgettes
1 tranche de courge
¼ de chou
4 c à s d'huile d'olive
½ c à c de cannelle
½ c à s de piment rouge doux ou de paprika,
½ c à s de ras el hanout (mélange d'épices moulues) ou 1 c à s de cumin
100 g de beurre ou 3 c à s d'huile
Sel & 1 pincée de poivre noir

La veille, mettre les pois chiches dans un bol d'eau chaude avec 1 c à c de gros sel.

Eplucher tous les légumes, les couper (en quatre pour les navets) tous de la même grosseur et réserver.

Couper la viande en morceaux.

Emincer les oignons, les mettre dans la cocotte avec l'huile, faire blondir.
Ajouter la viande et les pois chiches, laisser dorer la viande.

Ajouter la sauce tomate, le sel, le poivre puis les autres épices, et remuer.

Ajouter les légumes coupés (sauf les courgettes et la courge) puis tout recouvrir d'eau (environ 3 l).

Attendre l'ébullition puis fermer la cocotte.

Ajouter les courgettes et la courge. Laisser environ 30 min à 40 min si la cocotte est pleine. L'odeur des pois chiches doit ressortir pour être sûr de leur cuisson.

15 min avant la fin de la cuisson de la viande, faire bouillir 25 cl d'eau dans une casserole.

Verser la semoule dans l'eau bouillante, mélanger rapidement, couvrir et laisser la semoule gonfler pendant une dizaine de min.

Ajouter 3 c à s d'huile d'olive et mélanger la semoule à la fourchette.

Verser la semoule dans un plat de service, placer les pilons de poulet dessus et parsemer de coriandre fraîche.

Verser la sauce dans une saucière et servir bien chaud.

VARIANTES

Les ingrédients restent à peu près les mêmes, mais les préparations diffèrent

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COUSCOUS
MARIE ELISABETH

Graine moyenne
Collier d'agneau
Courgettes
Carottes
Navets
Cœur d'artichauts (frais)
Potiron
Chou
Fèves
Pois chiches
Poivrons
Oignons
Ail
Epices à couscous
Piment
Concentré de tomates

Faire revenir la viande, la réserver

Faire revenir ail et oignons dans de l'huile d'olive.

Quand l'oignon est translucide, ajouter du concentré de tomates.

Le faire revenir avec les oignons pour qu'il perde son acidité.

Mettre la viande et de l'eau et laisser mijoter 30 min (peu d'eau juste pour recouvrir la viande).

Ajouter les légumes dans l'ordre de cuisson. 40 min avant la fin de la cuisson mettre la graine dans le couscoussier avant, la mouiller abondamment d'eau salée.

Laisser cuire 20 min.

Enlever la graine. La rouler dans les mains une fois moins chaude, remettre de l'eau, et un peu d'huile d'olives. Remettre à cuire 20 min.

Une fois cuite rouler la graine dans les mains avec du smen.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COUSCOUS
RACHEL KOIN

1 kg de couscous (200 g/personne maxi)
1 kg de viande (poulet et/ou agneau)
1 boîte de concentré de tomates
Cumin en poudre
4 épices
Ras el Hanout
Cannelle
Piment rouge
Coriandre
Ail

La veille préparer la semoule et la viande et le bouillon.

Dans un grand plat, verser la semoule, et la couvrir d'eau (comme pour la laver). Ensuite, enlever l'eau. Essorer en boule la semoule de couscous en mettant à côté. Puis défaire les boules, et enlever l'eau.

Mettre par petits paquets de 250 g environ dans un couscoussier avec de l'eau en dessous. Quand la vapeur sort, ajouter 250 g de plus, sortir du feu et mettre dans un plat avec un bol d'eau en plus et du sel (jeter l'eau en mouillant légèrement).

Une fois que la semoule de couscous est essorée, l'aérer, puis laisser sécher. De temps en temps, la décoller.

Prendre le couscous en plus ; huiler le fond avec un essuie-tout, le mettre dans le couscoussier pour la cuisson.

Faire revenir la viande dans l'huile. Enlever la viande. Dans la même huile, faire revenir deux ou trois oignons.

Ajouter 1 boîte de concentré de tomates, en remuant. Ajouter les épices une fois le feu fermé.

Bien remuer. Rallumer le feu et ajouter l'eau. Remettre la viande à cuire, plus les légumes. Enlever les légumes au fur et à mesure qu'ils sont cuits.

Prendre un peu de bouillon quand il est cuit et mettre sur le mélange (viande + 2 gousses d'ail).

Le jour de servir :

Réchauffer les légumes, la viande et le bouillon.

Refaire encore une cuisson de la semoule de couscous à la vapeur en rajoutant le beurre.

Cette recette a été proposée par Tata Hélène. Si la recette proposée n'a pas prétention de faire autorité en matière de recettes de couscous, Tata Hélène, elle, est LA référence en matière de couscous. Toutes les étapes de cette préparation sont bien sûr à adapter en fonction de votre cas particulier.

Il s'agit d'une recette à réaliser en deux temps, et donc en deux jours. Ça n'est pas rapide, c'est sûr, mais le résultat vaut la peine d'attendre aussi longtemps.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Couscous
AL BALAGAN

Boulettes :
3 oignons
600 g de viande hachée
½ baguette
6 tiges de persil plat
3 pommes de terre
Farine
1 œuf
½ tomate
2 gousses d'ail
½ c à c cannelle
2 boutons de roses
Huile de friture
Sel & poivre

Graine :
3 verres de semoule moyenne
3 verres d'eau
2 c à s d'huile
Sel & Poivre

Couscous
1 kg de basse côte
4 verres d'eau
2 courgettes
3 carottes
3 navets
1 branche de céleri
3 poireaux
3 pommes de terre
½ oignon
1 tranche de courge
70 g de concentré de tomates
5 feuilles de menthe
1 c à c d'épices de couscous
60 g de pois chiche en bocal
2 feuilles de laurier
2 boutons de rose
1 c à s de paprika
1 c à c de muscade

Eplucher les oignons et les râper. Bien les rincer. Les saler. Les laisser reposer 30 min.

Ensuite, bien les rincer de nouveau et les essorer.

Ciseler le persil.

Ramollir la baguette sous l'eau puis bien essorer.

Mélanger ensemble l'oignon, le persil et la baguette.

Il doit avoir un volume équivalent à la viande hachée.

Saupoudrer de cannelle, de roses hachées, et d'ail haché.

Malaxer bien le tout ensemble et incorporer l'œuf et la tomate qu'on râpe.

Saler et poivrer. Mélanger bien.

La farce est prête.

Couper les pommes de terre en fines tranches.

Faire des boulettes de courgette ou piment en préparant des morceaux de légumes à 3 franges.

Façonner des boulettes de la taille d'une mandarine.

Mettre au-dessus et en dessous une tranche de pomme de terre.

Enrober de farine puis d'œuf battu.

Faire frire sur feu vif (Th 6/7) avec un fond d'huile bien généreux.

Laisser sur le feu 20 min en retournant sur tous les côtés.

Les boulettes doivent être bien dorées et noircies par certains endroits.

Déposer les boulettes dans un faitout.

Verser de l'eau un peu en dessous du niveau des boulettes.

Porter à ébullition, couvrir, baisser le feu et laisser les boulettes boire l'eau (1 h à 1 h ½ sur le feu).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour le taillage des légumes, éplucher et couper en 4 les carottes, les pommes de terre et les navets.

Couper les courgettes en 4.

Retirer les filaments du cèleri en branche et couper en morceaux.

Pour les poireaux, retirer les premières feuilles et les couper en 5.

Retirer la peau des pois chiches.

Dans une cocotte, mettre un fond d'huile. Saler et poivrer les 8 morceaux de basse côte.

Faire revenir à feu vif 5 min. Verser 4 verres d'eau. Plonger le céleri, la demi tomate et le demi oignon.

Mettre la cocotte sous pression à feu moyen et laisser cuire 30 min à feu moyen. Ensuite réserver.

Dans la même cocotte, verser un fond d'huile. Y plonger les navets, les poireaux, les pommes de terre, les carottes.

Assaisonner avec le laurier, la rose, les épices de couscous, le concentré de tomates, la menthe, le paprika et la muscade. Les faire rôtir 10 min.

Puis, verser dessus la viande et son bouillon. Fermer la cocotte.

Donner une ébullition puis ramener à feu moyen pour 30 min.

Ajouter la courge, les courgettes et les pois-chiches (qui cuisent plus rapidement).

Fermer la cocotte. Donner une nouvelle ébullition puis ramener à feu moyen pour 15 min.

La semoule :

1 verre d'eau pour 1 verre de semoule.

1 verre de semoule pour 2 personnes à table.

Faire bouillir 4 verres d'eau avec 1 c à c de sel et 2 c à s d'huile.

La verser dans un saladier rempli par 4 verres de semoule.

Mélanger puis couvrir 10 min. Egrainer avec la fourchette.

Sur votre assiette, servir du couscous avec par-dessus les légumes, le bouillon, un morceau de viande et une boulette.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COUSCOUS A LA COURGETTE
(sans Viande)
MERIEM BENTURQUI

1 kg de courgettes nouvelles
1 oignon
1 l de lait
1 l d'eau
500 g de semoule de couscous à grains moyens
125 g de beurre
Sel & Poivre

Dans une grande casserole, faire bouillir le lait et réserver.

Dans une marmite allant sur le feu, verser l'eau, ajouter l'oignon finement haché, les courgettes grattées, lavées et coupées en lamelles assez larges, la moitié du beurre, le sel et le poivre (en mettre sans modération).

Couvrir et laisser cuire pendant 20 min.

Lorsque les courgettes sont cuites et le bouillon réduit de moitié, ajouter le lait bouilli et laisser mijoter quelques min pour que le lait s'imprègne des épices.

Terminer ensuite la cuisson.

Pendant ce temps, préparer le couscous.

Une fois la sauce et le couscous prêts, enduire le couscous avec un peu de beurre et le servir arrosé de cette sauce au lait et garni de courgettes.

Les amateurs de viande peuvent l'agrémenter de morceaux de poulet.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COUSCOUS AU BEURRE
AL BALAGAN

500 g de semoule moyenne
35 g de beurre
90 g de raisins blonds
50 g de fèves surgelées
80 g de sucre
1 bouchon d'huile
3x20 cl d'eau
Lait demi-écrémé
Lait caillé
Sel

Saler la semoule et la mouiller avec 20 cl d'eau.

Rouler le couscous avec une fourchette pour séparer les grains.

Faire bouillir de l'eau dans une marmite.

Verser le couscous dans une passoire.

Placer la passoire au-dessus de la marmite.

Poser un couvercle dessus et laisser cuire pendant 5 min.

Verser le couscous dans un saladier.

Ajouter le bouchon d'huile et arroser de 20 cl d'eau.

Séparer les grains avec une fourchette.

Remettre à cuire à la vapeur 5 min comme précédemment.

Verser le couscous dans un saladier.

Séparer les grains avec une fourchette.

Remettre à cuire à la vapeur 2 min comme précédemment.

Arrêter avant que la semoule ne fasse des paquets.

Incorporer des noix de beurre en égrainant avec la fourchette.

Sucrer et bien mélanger.

Méthode plus rapide :

Verser 4 verres de semoule (125 g par verre) dans un saladier.

Verser un bouchon d'huile et du sel.

Compléter par 4 verres d'eau (165 g par verre).

Chauffer 6 min au micro-ondes à 600 W.

Egrainer, beurrer et sucrer.

Quel que soit le choix de cuisson du couscous…

Faire gonfler les raisins secs 5 min dans de l'eau chaude, puis les égoutter.

Faire de même avec les fèves surgelées et retirer leur peau.

Verser les raisins et les fèves dans le couscous et mélanger le tout.

Servir et saupoudrer de sucre à votre convenance.

Arroser éventuellement de lait tiède et manger en buvant avec du lait caillé.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COUSCOUS AUX FRUITS DE MER

SERGE SERGE

600 g de langoustines (ou crevettes)
300 g de blancs de seiche
500 g de queues de lotte
500 g de filets de sole
1 kg de moules
1 oignon
4 gousses d'ail
1 carotte
2 courgettes
1 branche de céleri
500 g de tomates concassées
2 c à c de curcuma
1 c à c de coriandre
1 bouquet de persil plat
2 litres de fumet de poisson
600 g de couscous moyen
2 poivrons
100 g de beurre
3 cl d'huile d'olive
5 cl d'huile normale
Sel & Poivre (piment)

Tailler les blancs de seiche en carrés et couper les poissons en tronçons.

Gratter et rincer les moules.

Eplucher l'oignon et les gousses d'ail, les hacher.

Eplucher la carotte. La tailler en rondelles avec les courgettes.

Couper le céleri en morceaux.

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'oignon et l'ail quelques min.

Ajouter les tomates, les blancs de seiche, les épices (sauf 1 c a c de curcuma), persil ciselé, les légumes (sauf les courgettes).

Mouiller avec le fumet de poisson, saler, poivrer, laisser cuire 20 min à feu doux.

Verser la semoule de couscous dans un saladier avec 60 cl d'eau très chaude, avec le curcuma. Laisser gonfler quelques min à couvert.

Travailler la semoule à la fourchette pour l'égrainer.

Ajouter le beurre, l'huile, saler.

Ajouter les courgettes, les moules, la lotte et la sole dans le bouillon, puis laisser cuire 8 min.

Ajouter les langoustines et cuire 3 min.

Verser la semoule dans un grand plat et déposer dessus les poissons, les légumes.

Servir avec un bol de bouillon.

Vous pouver réchauffer la semoule au micro-ondes, et faire cuire le couscous au couscoussier.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COUSCOUS AUX POISSONS
CATHY PIERANGELI

2 paquets de couscous moyen
Huile d'olive
1 poivron rouge
1 poivron vert
2 oignons
1 boîte de concentré de tomate (ou coulis)
1 grande boîte de tomates pelées
Epices au choix
Courge
Courgettes
Pommes de terre
Poissons vidés (bar, mérou, daurade, mulet)
Sel & Poivre

Mettre de l'eau à bouillir dans le couscoussier.

Pendant ce temps, dans un grand plat mettre ici le couscous, l'arroser d'huile olive et d'eau froide et mélanger.

Mettre dans le panier et cuire au moins 2 h à la vapeur.

A mi-cuisson, verser la semoule dans votre plat et effriter à la fourchette, puis remettre pour 1 h.

Pendant ce temps, faire revenir dans une marmite, le poivron rouge et le vert dans l'huile d'olive avec les oignons, ne pas laisser trop colorer.

Disposer vos légumes et poissons.

Ajouter le concentré de tomate puis la grande boîte de tomates pelées et mettre de l'eau (l'équivalent de 3 boîtes de tomates pelées).

Saler, poivrer et mettre les épices.

Ajouter alors les légumes.

20 min avant la fin de cuisson, mettre les poissons vidés et rincés et pour les plus gros coupés en deux et cuire à feux doux.

Une fois la cuisson terminée, mettre le couscous dans un plat. Arroser de jus (ça finira de le faire cuire).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COUSCOUS DE ROUGETS A LA MAROCAINE

OLIVIER BLISSON

1 kg de rougets
300 g de courge
1 tête d ail
1 oignon rouge
3 tomates bien mûres
500 g de courgettes
4 épices
Safran
300 g de grosses carottes
1 boîte de pois chiches
250 g de semoule de blé fine
250 g de semoule de blé moyenne
1 gros bouquet de Coriandre
Sel

Réaliser une marinade avec l'ensemble des épices, condiments, ail, et tous les légumes sauf la courgette et les rougets totalement désarrêter dans un plat à part.

Mouiller à hauteur et rajouter les tomates préalablement concassées au couteau.

Cuisson à feu doux 25 min puis 10 min avec les courgettes, les pois chiches et le poisson pour encore 10 min à feu doux.

Couper le feu et laisser couvert.

Réaliser une semoule traditionnelle à l'huile d'olive et eau bouillante salée.

Le smen (beurre rance) peut être utilisé pour la semoule.

Idéalement 12 h de marinade, cuisson le lendemain et servir le jour suivant pour une harmonie de l'ensemble des saveurs.

Dresser dans un plat à tajine ou grande assiette creuse, la semoule et tous les ingrédients, décoré avec les fanes de carottes, les pois chiches et disposer les légumes, les poissons en farandole autour du plat.

COUSCOUS RAPIDE

JEAN-LUC TEMIME

Faire bouillir de l'eau avec du sel et un peu d'huile, verser l'eau bouillante dans un grand saladier. Mettre autant de semoule couscous que d'eau. Remuer en laissant gonfler.

Verser petit à petit cette préparation dans une poêle, ajouter 2 ou 3 noix de beurre et faire sécher la semoule en la détachant à la fourchette, la verser ans un récipient.

Une fois sèche et détachée, la couvrir et la laisser reposer. Faire chauffer la préparation légumes et jus pour couscous, en y ajoutant des boules de viandes (mouton ou bœuf) et autres viandes cuites.

Dresser l'assiette avec la semoule réchauffée au micro-ondes et en arrosant du jus de légumes et de morceaux de viandes.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COUSCOUS LOUBIA

RACHEL KOIN

Couscous rapide
1 bol de couscous (moitié fin, moitié moyen).
Huile d'arachide
Sel

Faire bouillir dans une casserole (l'eau mesurée avec même bol), du sel et une c à s d'huile d'arachide.

Verser le mélange bouillant sur le couscous,

Laisser gonfler, l'égrainer à la fourchette.

Mettre la graine accompagnée de la loubia.

Mettre 5 min au micro-ondes.

Bien mélanger.

Remettre un peu d'huile.

Au moment de servir, le remettre 5 min au micro-ondes.

LA LOUBIA

Collier d'agneau
500 g de haricots blancs
1 oignon
3 gousses d'ail
1 c à s de cumin
1 bonne c à s de piment doux
1 cube de bouillon de légumes (facultatif)
3 c à s d'huile d'olive
1 c à s de concentré de tomates
Eau
Sel & Poivre

La veille tremper les haricots blancs dans de l'eau pendant au moins 12 h.

Mettre dans l'autocuiseur l'huile, la viande, l'ail pilé, l'oignon râpé et faire revenir quelques min en y ajoutant les haricots, une c de cumin.

Ajouter le cube de bouillon, finir par le concentré de tomates et poivrer, puis couvrir d'eau chaude.

Laisser cuire au moins 40 min après le sifflement.

En fin de cuisson, ajouter 1 c à s de cumin.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COUSCOUS MAROCAIN AUX 7 LEGUMES
JEAN MARC NAVARRO

800 g d'agneau en morceaux (collier et épaule)
1 poulet fermier (pas trop gros)
1 kg de semoule moyenne
150 g de pois chiches
3 courgettes
3 navets
4 carottes
3 pommes de terre
1 morceau de courge
1 moitié d'un chou
2 belles tomates
2 branches de cèleri
2 gros oignons (rouges ou jaunes)
3 gousses d'ail
150 g de raisins secs blonds
½ bouquet de persil plat
½ bouquet de coriandre
200 g de smen (ou de beurre salé)
Cumin
Canelle
Gingembre
Coriandre moulue
Piment doux
Paprika
Safran
(ou à la place de toutes ces épices vous pouvez utiliser du ras-el-hanout)
Sel & Poivre

La veille, mettre les pois chiches à tremper. On peut les frotter avec du bicarbonate pour les attendrir.

Le jour même, faire fondre 125 g de smen dans le bas du couscoussier.

Faire revenir les viandes pendant 10 min puis les retirer.

Mettre les oignons pelés et hachés, les faire fondre 10 min puis ajouter les pois chiches, les tomates concassées, l'ail écrasé et le céleri ciselé.

Faire fondre 10 min.

Remettre les morceaux de viande, mouiller avec 2 l d'eau, ajouter du gros sel, du poivre et le mélange d'épices.

Couvrez et laissez frémir 50 min sur feu doux. Pendant ce temps, verser la semoule dans un plat, recouvrir avec 50 cl d'eau froide salée, mélanger et laisser reposer 30 min en remuant et en défaisant les grumeaux à la fourchette de temps en temps.

Au bout de 50 min, ajouter les navets et les carottes en morceaux à la viande, puis le persil.

Faire cuire 20 min.

Ajouter les courgettes, les pommes de terre et les raisins secs pour 10 min.

Ajouter la coriandre et la courge et faire cuire encore 10 min.

Après l'ajout des carottes et navets, mettre la semoule dans le panier du couscoussier, le poser sur la marmite. Laisser cuire 15 min, reverser dans le plat, arroser d'1 verre d'eau froide.

Travailler à la main et laisser reposer 10 min. Refaire cuire 10 min sur la marmite, laisser reposer 10 min, puis réchauffer.

Avant de servir, mettre le reste de smen dans la semoule, bien incorporer et servir dans des plats, un pour avec les viandes, un pour les légumes, un pour la semoule et dans une soupière, le bouillon.

On peut aussi après avoir fait tremper des raisins dans de l'eau pour qu'ils gonflent les mettre en décoration sur la semoule.

Le temps de cuisson convient pour le poulet fermier. Si c'est du poulet de grande surface, il faudra réduite son temps de cuisson, sinon il va se défaire.

Il y a des dizaines de recettes de couscous. Chaque famille à la sienne. Un couscous est toujours un plat convivial, familial autour duquel on aime se retrouver.
Aujourd'hui c'est un couscous du Maroc. Je suis originaire d'Oujda au nord.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COUSCOUS ROYAL AUX 3 VIANDES
JACQUIE LAMEIGNERE SERRETTE

Collier de mouton
Poulet fermier
Carottes
Courgettes
Navets
Céleri
Poivron vert
Petits pois surgelés
Pois chiches
Tomates fraîches
Concentré de tomates
3 gousses d'ail
Thym
Laurier
Piment doux en poudre
Ras el Hanout

Faire revenir du collier de mouton, enlever la viande, puis mettre du poulet fermier coupé en morceaux, enlever.

Faire revenir les carottes coupées en gros morceaux, beaucoup de navets, du céleri coupé en morceaux, tomates fraîches et concentré de tomates, sel, poivre, piment doux en poudre ou ras el hanout, le poivron vert coupé aussi en morceaux, 3 gousses d'ail, thym, laurier, un cube de bouillon, une poignée de petit pois surgelés (si on n'en a pas de frais), remettre la viande et de l'eau, puis laisser cuire une bonne ½ heure, puis rajouter les courgettes en morceaux, pois chiches en boîte, et laisser cuire encore un peu, en surveillant les courgettes qu'elles soient cuites mais pas en charpie.

A part faire cuire des merguer au four.

Dans des saladiers à couscous, mettre la sauce avec tous les légumes, puis dans un plat mettre les viandes et dans un autre saladier la semoule bien beurrée moyenne et non fine, question de goût.

A part préparer du piment de Cayenne pilé avec un peu de bouillon, ou mettre de la harissa.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COUSCOUS DIT "A LA JUIVE"
(avec légumes farcis)
DENISE ETIENNE

Une épaule d'agneau
4 ou 5 morceaux de collier
800 g de bœuf haché
1 œuf
Carottes
Courgettes
Chou fleur
Pommes de terre
Poivrons
Tomates
Cumin
Coriandre
Gingembre
Safran
Oignons
Persil
Beurre (ou smen)
Sel

Préparer courgettes, évidées sur 3 à 4cm.

Couper les poivrons en deux

Faire des bouquets de chou fleur

Préparer la farce : des oignons, du persil haché, du pain trempé émietté, du cumin, de la coriandre en poudre, du sel, ajouter un œuf et mélanger.

Farcir les courgettes et les fonds de poivrons.

Ecarter délicatement les bouquets de chou fleur et farcir.

Fendre les pommes de terre sur la longueur sans aller au bout et les farcir.

Dans un grand récipient, mettre de l'huile d'olive et faire dorer tous les farcis.

Faire des boulettes avec le reste de farce et faire dorer dans le même récipient.

Réserver.

Mettre toutes les viandes dans un grand saladier avec l'huile d'olive, des oignons hachés, de l'ail, des épices.

Bien mélanger (laisser reposer ¼ heure).

Dans un autocuiseur, éventuellement, faire dorer le tout.

Ajouter les carottes coupées en long.

Mélanger à la viande 10 min.

Ajouter les tomates fraîches (ou tomates pelées), de l'eau pour recouvrir généreusement.

Rectifier l'assaisonnement, laisser cuire 30 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALÉ SUCRÉ

COUSCOUS DE BOULETTES D'AGNEAU A LA MENTHE
HERVE HORDE

6 abricots secs
1 bouquet de menthe
1 œuf
600 g d'agneau haché
2 c à c de cumin en poudre
1 gousse d'ail
1 aubergine
1 c à s de raisin sec blond
Huile d'olive
600 g de couscous moyen ou fin selon préférence
Sel & Poivre

Couper les abricots secs en petits dés puis les mettre dans un saladier, ajouter 2/3 du bouquet de menthe finement ciselé (coupé au ciseau), ajouter l'œuf battu au préalable, la viande, le cumin, sel, poivre et malaxer avec les doigts. Former des boulettes de la taille d'une grosse noix et laisser reposer 30 min au frigo.

Verser 3 c à s d'huile d'olive dans une cocotte et faire dorer les boulettes sur toute leur surface, ensuite réserver.

Hacher l'ail, couper l'aubergine en dés, et verser dans la cocotte l'ail et l'aubergine, ajouter trois cuillères d'huile d'olive et laisser cuire à feu moyen 5 min.

Saler et disposer les boulettes sur les aubergines, couvrir et laisser cuire à nouveau 15 min à feu doux.

Préparer la semoule en y ajoutant les raisins secs et le reste de menthe ciselée.

COUSCOUS SUCRÉ
MARIE PIQUERY

1 verre de couscous
1 verre d'eau
2 c à c de beurre
2 c à c de cannelle
1 pincée de sel
2 c à s de sucre
½ verre de lait
Quelques raisins secs

Dans un saladier, verser le verre d'eau, les 2 c à c de beurre, et la pincée de sel. Chauffer pendant 1 min ½ au micro ondes.

Verser le couscous dans le saladier, et laisser gonfler 5 min.

Egrainer avec une fourchette.

Ajouter le ½ de lait et les raisins secs.

Chauffer à nouveau 1 min et ½. Laisser gonfler encore 5 min. Mettre la cannelle et égrainer à nouveau.

Si besoin, réchauffer.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COUSCOUS SEFFA SUCRE
SERGE SERGE

1 kg de semoule fine
½ c à c de sel
150 g de beurre
Cannelle
Sucre glace

Asperger la semoule d'eau et l'égoutter aussitôt.

Verser dans un grand plat creux et arroser d'un verre d'eau salée.

Laisser reposer 15 min en égrenant le couscous pour l'aérer.

Mettre de l'eau à moitié dans le couscoussier, et porter à ébullition.

Poser la partie supérieure et y verser la semoule en pluie. Laisser cuire 30 min.

Remettre dans le plat avec 50 g de beurre, remuer à la main pour le faire fondre, laisser refroidir et arroser d'un verre d'eau.

Quand le liquide est absorbé, remettre dans le couscoussier comme la première fois mais laisser cuire seulement 15 min.

Verser à nouveau dans le plat avec 50 g de beurre, laisser fondre et ajouter 1 verre d'eau.

L'eau absorbée, passer pour une troisième et dernière fois au couscoussier pour 15 min.

Ajouter le beurre restant.

Une fois fondu, dresser en cône dans un plat et saupoudrer de cannelle.

Servir le sucre glace à part pour que chaque personne puisse sucrer le couscous à sa convenance.

On peut aussi le faire aux dattes dénoyautées et hachées et aromatiser avant de servir à l'eau de fleur d'oranger.

Boisson : lait froid.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

COUSCOUS SUCRE AUX GRENADES
JEAN MARC NAVARRO

4 doses de couscous grain fin
20 g de beurre
4 c à c de sucre
1 jus de citron
4 doses d'eau bouillante
1 orange (falcutatif)
1 c à c de fleur d'oranger (falcutatif)
1 c à c de cannelle (falcutatif)

Mettre les 4 doses de couscous dans un saladier.

Ajouter le beurre, le sucre

Mixer les graines d'une grenade, filtrer et ajouter le jus d'un citron.

Verser sur le couscous et bien remuer.

Mettre l'eau bouillante et couvrir tout de suite pendant 5 min.

Bien remuer a la fourchette pour bien égrainer.

Vérifier la consistance.

Vous pouvez ajouter un peu d'orange pressée.

Laisser refroidir.

Ajouter des graines de grenade au goût et du sucre au goût.

Vous pouvez alors ajouter une ou deux c à c de fleur d'oranger et une de cannelle.

Laisser reposer et déguster.

C'est une recette qu'on faisait en saison des grenades pour un dessert vite fait.
Pour les quantités vous pouvez adapter.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COUSCOUS TFAYA A L'AGNEAU
ANNICK GUICHARD MAYANS

1 cube agneau
75 cl eau
1,2 kg de poitrine d'agneau
150 g de raisins secs
3 gros oignons
2 c à s de pâte de gingembre (maison ou frais à défaut)
2 c à s de miel
½ c à c de poivre
1 ½ c à c de cannelle
1 c à s cumin
1 c à s de curcuma
2 c à s fleur oranger
1 dose de safran
½ bouquet de coriandre
500 g de semoule
1 c à s de beurre
Sel & Poivre

Préparer un bouillon avec le cube d'agneau, et y mettre les raisins secs à gonfler.

Faire frire les oignons dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter 1 c à s de gingembre, le miel, 1 c à c de cannelle, le poivre, le cumin, la fleur d'oranger, les raisins secs, 1 louche de bouillon, et faire compoter 10 min. Réserver.

Faire frire dans 2 c à s de beurre rance les morceaux d'agneau, ajouter les oignons compotés, ½ c à c de cannelle, 1 c à s de gingembre, le curcuma, le sel, le poivre, le safran, la coriandre ciselée.

Mélanger, ajouter le bouillon faire mijoter 45 min.

Pour le couscous méthode rapide pour moi : la semoule, 50 cl d'eau, du sel, du poivre, 1 c à s de beurre.

Bien mélanger laisser gonfler, remuer avec une fourchette puis rouler entre vos mains la graine, chauffer 3 à 4 min au micro-ondes.

Servir avec des œufs durs. Ajouter des piments grillés (ce n'est pas obligatoire).

Astuce : N'ayant pas trouvé de beurre rance, improvisation en mettant 1 c à s d'origan à infuser dans 1 tasse d'eau. Puis mélanger 2 c à s de beurre mou, avec du gros sel. Ajouter l'origan égoutté et 1 c à c du jus d'origan, bien mélanger

Le couscous tfaya, c'est son nom.
Ce n'est pas le couscous traditionnel. Son origine vient du Maroc qui fait aussi le couscous traditionnel... Sucré, salé, épicé, aux oignons et raisins secs et des œufs, un délice... Vous allez dire ce n'est pas un couscous vous avez raison, c'est un couscous tfaya.

Pour les fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COUSCOUS AU YAZOUL
SERGE SERGE

500 g de semoule de couscous moyenne
Quelques yazoul (ou oignons)
30 cl d'huile d'olive
2 c à s de tomates séchées (ou 3 tomates fraîches)
2 c à s de concentré de tomates
2 c à s de harissa
1 c à c de piment moulu
4 piments en saumure (felfel masayar)
4 piments soudanais (felfel bar âbid)
2 gousses d'ail écrasées
Sel & Poivre

Verser la semoule dans le haut du couscoussier et le faire cuire 2 fois, comme d'habitude.

Hacher le yazoul (ou oignons) et les mettre sur la semoule et faire cuire encore 1 fois 20 min.

Dans une casserole avec de l'huile d'olive, faire frire les filfil masayar, réserver.

A leur place, faire mijoter les tomates, le concentré de tomates, la harissa, l'ail, le piment moulu, sel, poivre le felfel masayar et le filfil bar âbid.

Cuire 10 min.

Verser la semoule cuite dans un plat et ajouter la sauce dessus.

Le yazoul ressemble à un petit oignon donc on peut le remplacer par des petits oignons.

Plat de la région de Mahdia (Tunisie).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

COUSCOUSSO

ANICK COSTA DELAHAYE

125 g de noisettes
125 g d'amandes émondées
125 g de noix (cerneaux)
125 g de cacahuètes
125 g pain rassis, coupé en fines lamelles
150 g sucre en poudre
125 g de raisins secs
125 g de margarine ou de beurre
1 zeste de citron râpé
1 zeste d'orange
1 sachet sucre vanillé
Cannelle

Au four griller séparément noisettes, amandes, cacahuètes, noix, pain.

Par frottement, faire tomber les diverses peaux des fruits secs.

Passer le tout à la moulinette (grille fine).
Mélanger le tout.
Ajouter le sucre, le zeste de citron, la cannelle et le sucre vanillé.

Dans une cocotte, faire fondre la margarine, ajouter les raisins secs pour qu'ils gonflent à feux doux.

Verser sur le mélange grillé et bien remuer pour éviter les grumeaux et bien imprégner la mouture de gras, donner l'aspect de couscous, le mélanger avec ses mains pour bien détacher les grains.

Gouter et rectifier le sucre.

Mettre ensuite dans des pots hermétiques comme les confitures, offrir et déguster dans des coupelles.

Le faire pour Noël et déguster jusqu'aux Rois, s'il en reste.

Couscousso (Origine Mahonnaise)

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CUSCUSSO OU COUSCOUSSO
GENE AMIEL PICPUS

500 g de pain de campagne émietté (ou râpé ou en fines lamelles)
500 g d'amandes émondées pilées
500 g de sucre cristal
250 g de saindoux (ah ces Mahonnais... lol)
1 c à s de zeste de citron râpé (sans le blanc)
1 c à c de cannelle en poudre
50 g de raisins secs
50 g de pignons de pin torréfiés
150 g de fruits confits en lamelles, morceaux (cerises, orange, poire, etc...)

Chauffer le sucre et le saindoux à feu doux dans une casserole avec 1 doigt d'eau (environ 7 cl).

Quand le sucre est dissous, ajouter les raisins secs et cuire jusqu'à obtenir d'un caramel.

Incorporer le pain, les amandes, le zeste de citron et la cannelle puis remuer 5 min que le tout soit bien lié.

Laisser refroidir.

Façonner en 1 baguette de pain, la parsemer de fruits confits puis de pignons par-dessus, en appuyant un peu pour les faire tenir en place.

D'origine mahonnaise, gâteau-mendiant de Noël.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CREME AUX PIGNONS

(Assida Zgougou)

SERGE SERGE

550 g de petits pignons de pin noirs
500 g de farine
500 g de sucre
Crème blanche
1 l de lait
125 g de sucre
4 c à s de fécule de mais
4 œufs
1 filet d'eau de fleur d'oranger
Décoration
30 g de noisettes
30 g de pistaches décortiquées
Quelques amandes (facultatif)

Préparer la crème aux pignons :

La veille, verser les pignons de pin dans une poêle, et les torréfier à sec afin de les assécher.

Verser les pignons de pin dans un robot mixeur. Ajouter 2 l d'eau en plusieurs étapes, et mixer au fur et à mesure jusqu'à obtention d'une purée très fine.

Transférer dans une terrine, et laisser macérer 8 à 12 h au frais.

Apres macération, verser le liquide aux pignons dans un chinois à l'aide d'une louche dans une grande terrine.

Verser la farine peu à peu dans le jus obtenu en fouettant vivement.

Ajouter le sucre, mélanger.

Faire cuire dans une casserole jusqu'à ce que la crème soit épaisse comme une crème pâtissière.

Verser dans les coupes, laisser refroidir.

Pour la crème blanche :

Mettre 75 cl de lait à bouillir.

Dans une terrine, délayer 25 cl de lait froid avec la fécule, les œufs, le sucre et l'eau de fleur d'oranger (ou de géranium).

Verser le mélange dans le lait chaud, en fouettant vivement.

Faire cuire jusqu'à obtention d'une crème.

Avec une cuillère, déposer de la crème blanche dans les coupes de crème aux pignons.

Laisser refroidir.

Parsemer de pistaches concassées et de noisettes.

Zgougou = petits pignons noir issus du pin d'Alep

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CRÉPONNÉ & VARIANTES

CRÉPONNÉ
JEAN-LUC TEMIME

2 tasses de jus de citron (Garder également le zeste)
⅓ tasse d'eau
1 tasse de sucre
1 blanc d'œuf

Faire bouillir l'eau et le sucre jusqu'à ce que ce dernier se dissolve entièrement. Laisser refroidir

Mélanger ce sirop au jus de citron et au zeste et mettre au congélateur pendant 40 min à 1 h.

Monter le blanc d'œuf en neige ferme.

Verser le jus de citron froid et le blanc d'œuf dans une sorbetière et la laisser tourner pendant 30 à 40 min.

Si le sorbet est encore un peu liquide, le verser dans un récipient en plastique (à couvercle) et le laisser au congélateur jusqu'à ce qu'il ait la consistance désirée.

Comment faire sans sorbetière ? Suivre exactement la même recette.

Sortir le jus du congélateur et le mélanger à la fourchette pour l'empêcher de cristalliser et former un bloc.

Une fois que l'appareil aura pris la consistance d'un granité plus ou moins liquide, incorporer le blanc d'œuf battu en neige et remettre au congélateur pendant 3 h minimum, sans oublier de revenir toutes les 20 à 30 min pour mélanger le sorbet.

C'est encore meilleur avec des citrons jaunes !

Les citrons non traités, comme à Menton par exemple, sont idéaux pour la recette.

VARIANTES

CRÉPONNÉ
PAULE GAVET

20 cl de jus de citron
100 g de sucre en poudre
75 cl d'eau
½ blanc d'œuf

Faire chauffer l'eau, y mettre le sucre.

Laisser refroidir et ajouter le jus de citron.

Battre le blanc en neige, l'incorporer au mélange.

Mettre au congélateur, puis passer au mixer quelques secondes avant de servir.

CRÉPONNÉ
ANICK COSTA DELAHAYE

2 citrons ou oranges, bio de préférence
5 c à s de sucre
Les couper en morceaux et les mixer (pulpe et peau).

Ajouter le sucre et verser la valeur de 2 bacs de glaçons,

Broyer le tout, et servir aussitôt

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GLACE CRÉPONNÉ
NOËL FERRANDO

6 citrons non traités
1 verre ½ de sucre
1 l d'eau
2 blancs d'œufs

Faire un sirop avec eau et sucre pendant 10 min puis laisser refroidir.

Ajouter ensuite le jus des citrons et mettre au congélateur ou dans une sorbetière la préparation.

Monter les blancs en neige ferme.

Au bout d'1 h sortir la préparation du congélateur et la mélanger avec les blancs d'œufs.

Remettre au congélateur.

Faire cette opération 3 fois (si vous n'aver pas de sorbetière pour éviter qu'il ne soit trop dur) toutes les h.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CREVETTES & VARIANTES

CREVETTES

ROGER MARTINEZ

1 kg de crevettes
3 gousses d'ail
1 bouquet de persil haché
2 c à s d'huile d'olive
1 petite pincée de piment de Cayenne moulu
Huile de friture
Sel

Faire chauffer dans une poêle 2 c à s d'huile d'olive. Ajouter l'ail râpé, le persil haché et une pincée de sel.

Faire revenir à feu doux pendant 5 min.

Hors du feu, réserver cette persillade.

Rincer et décortiquer les crevettes, les faire sauter pendant 5 min dans une poêle avec 1 verre d'huile.

VARIANTES

Hors du feu, saler et saupoudrer les crevettes d'une légère pincée de piment de Cayenne moulu.

Ajouter la persillade et replacer la poêle sur le feu.

Refaire sauter les crevettes pendant environ 3 min à feu moyen.

Servir chaud avec des quartiers de citron et accompagné de riz blanc.

CREVETTES A L'ANISETTE

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

300 g de crevettes
1 c à s d'huile d'olive
2 gousses d'ail
1 branche de persil
Sel & Poivre

Hacher l'ail et le persil.

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle et, jeter les crevettes.

Couvrir laisser cuire quelques min.

Saupoudrer d'ail et de persil haché. Verser deux c à s d'anisette.

Faire flamber quelques secondes.

Servir tiède.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CROQUANTS – CROQUÉS CROQUETS & VARIANTES

CROQUANTS DE SAINT PAUL

JEAN MANUEL DELGADO

2 citrons jaunes
3 + 2 œufs
500 g de farine T55 (ou moitié T55 moitié T65)
1 sachet de poudre à lever (11 g)
500 g de sucre de canne blond
200 à 250 g d'amandes
1 peu de farine pour le façonnage des croquants

Laver les citrons et prélever leurs zestes à l'aide d'une râpe.
Séparer le blanc des jaunes de 2 œufs. Réserver les jaunes.

Dans la cuve d'un robot pâtissier, mélanger à la feuille, la farine et la levure, le sucre et le zeste de citron. Faire un puits et y verser 3 œufs entiers et les 2 blancs. Mélanger les ingrédients juste asser pour qu'ils s'amalgament (environ 30 à 45 secondes).

Finir à la main. La pâte est asser collante et l'on voit les grains de sucre. Mettre la pâte au réfrigérateur au moins une quinzaine de min.

Pendant ce temps, préparer le plan de travail. Recouvrir 4 plaques de papier cuisson. Mettre un peu de farine dans un bol afin de se fariner les mains pour le façonnage des croquants.

Mélanger les jaunes d'œufs avec 2 c à c de lait ou d'eau. Préchauffer le four à chaleur tournante à 180°. Prendre un quart de la pâte et remettre le reste au frais. Prélever une noix (pas trop grosse) de pâte, la rouler entre les mains farinées, l'allonger grossièrement.

Sur la plaque, l'étirer en fin boudin d'environ 9 cm de long. Renouveler l'opération. Les boudins doivent être espacés d'au moins 2 doigts. Une fois la plaque remplie, badigeonner les boudins de jaune d'œuf.

Déposer délicatement 2 à 3 amandes sur chaque boudin.

Enfourner pour 12 à 15 min. Laisser refroidir avant de décoller.

Continuer avec le reste de pâte.

Astuce : Faire 3 plaques de croquants qui se conserveront très bien pendant plusieurs jours dans une boite hermétique et 1 plaque de biscottins.

Les biscottins se dégustent à la sortie du four, une fois tièdes. Croquants à l'extérieur, ils sont moelleux à l'intérieur. Comme pour le croquant, on prélève de petites noix de pâte que l'on roule entre les mains farinées. On les dépose sur une plaque en les espaçant bien. On les dore mais attention pas d'amandes à déposer. Le temps de cuisson est un peu plus long. On peut aussi, pour un café gourmand, faire de minis croquants à une seule amande.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Nickelés

VARIANTES

CROQUÉS AU VIN BLANC
MARTINE LEVRERO

1 verre d'huile
1 verre de vin blanc
1 verre de sucre
4 verres de farine
1 peu de levure (facultatif)

Mettre l'huile, le vin blanc et le sucre dans un saladier, remuer.

Ajouter la farine avec un peu de levure, bien remuer jusqu'à la formation d'une boule.

Prélever des morceaux de pâte afin de réaliser des couronnes ou des petits bâtons.

Rouler dans le sucre cristallisé et mettre au four à 150° pendant 30 min environ.

CROQUÉS AUX AMANDES
MARTINE LEVRERO

375 g de farine
70 g de beurre fondu
200 g de sucre
2 œufs
½ paquet de levure
½ paquet de vanille
125 g d'amandes concassées et grillées

Mettre les amandes dans un moule et les faire griller dans le four (ou à la poêle sur le feu), les mixer dans le robot (pas trop fin).

Mettre dans un saladier la farine, le sucre, la vanille, la levure et les amandes, mélanger.

Ajouter les œufs et le beurre fondu. Former un boudin avec la pâte.

Enfourner environ 20 min. Au bout de ce temps, découper le boudin en tronçons et laisser cuire encore 15 min.

CROQUÉS VANILLE OU CITRON
MARTINE LEVRERO

1 verre d'huile
1 verre de sucre
2 œufs
Parfums : vanille, citron, anis, anisette (au choix)
1 sachet de vanille
Environ ¼ de verre d'anisette
1 citron râpé
Quelques grains d'anis
4 verres de farine
1 peu de levure

Mettre dans un saladier, l'huile, le sucre, remuer. Ajouter les œufs, le parfum, remuer.

Ajouter la farine et la levure.

Faire des petites couronnes et les passer dans le sucre cristallisé.

Mettre au four à 150° pendant 30 min environ.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CROQUETS AUX AMANDES
ODETTE MIRAGLIA

1 livre de farine
3 œufs
1 verre d'huile (1/8 de l)
200 g de sucre
100/150 g d'amandes entières et légèrement torréfiées
1 paquet de levure

Mélanger le tout. La pâte doit être relativement dure.

Façonner des boudins. Mettre sur une plaque. Les aplatir légèrement avec le plat de la main.

A l'aide d'un couteau à scie, les tailler en biais sans les séparer.

Mettre à four chaud 180° une quinzaine de min.

Quand les croquets commencent à dorer, sortir du four, les mettre à plat d'un côté, remettre au four environ 5 min. Ressortir la plaque du four, les retourner de l'autre côté et remettre au four 5 min.

Tout dépend de la coloration souhaitée.

CROQUETS AUX AMANDES
MARIE PIQUERY

3 œufs + 1 pour dorer
50 g de beurre
200 g de sucre
80 à 100 g d'amandes
½ zeste de citron
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
500 g de farine

Faire fondre le beurre au bain-marie.
Mélanger les 3 œufs avec le sucre, le zeste, le sucre vanillé.

Ajouter le beurre fondu, mélanger bien et verser la farine et la levure petit à petit.

Pétrir en ajoutant au fur et à mesure les amandes.

Saupoudrer la table de travail de farine et rouler des boudins de 5 cm de diamètre sur 20 cm de long.

Aplatir légèrement et dorer à l'œuf.

Préchauffer le four à 180°, cuire entre 20 à 25 min environ, Il faut qu'ils soient dorés.

Dès la sortie du four, couper en biais des tronçons de 1,5 à 2 cm

Repasser au four 10 min coté plat, retourner les gâteaux et les repasser de l'autre coté 10 min au four.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CROQUETS AUX AMANDES
CHRISTIANE RUBIO-TORTOSA

1 kg de farine
5 œufs
1 verre d'huile
300 g de sucre
250 g d amandes
1 paquet de levure
2 paquets de vanille
1 zeste de citron
800 à 900 g de farine

Couper les amandes en deux et les passer un peu à la poêle.

Faire des boudins de la grosseur souhaitée et couper en biais. Passer un jaune d'œuf avec un peu de lait.

Mettre au four à 170° ou 160°, chaleur tournante.

Quand ils sont dorés, les tourner pour qu'ils soient uniformes.

CROQUETS AUX AMANDES
NOEL FERRANDO

350 g de farine (vous pouver remplacer 100 g de farine par de la maïzena)
125 g de beurre
2 œufs
½ paquet de levure
70 g d'amandes entières
125 g de sucre en poudre
Vanille
1 zeste de citron
1 œuf pour badigeonner

Mélanger le sucre en poudre avec le beurre mou, puis ajouter les œufs battus, la farine tamisée, la levure, la vanille, le zeste de citron.

Ramasser la pâte en boule et lui ajouter les amandes coupées en deux ou trois morceaux.

Il ne faut pas les écraser entièrement, il faut que des gros morceaux soient visibles.

Former 2 ou 3 boudins, les déposer sur une plaque graissée ou sur du papier sulfurisé.

Préchauffer 10 min votre four th 6, soit 180°.

Aplatir légèrement chaque boudin de pâte pour lui donner une forme un peu rectangulaire.
Badigeonner d'œuf battu à l'aide d'un pinceau et faire des rayures sur la surface de la pâte.

Enfourner 10 à 15 min jusqu'à ce qu'une couleur dorée apparaisse sur la surface.

Retirer du four, laisser tiédir 10 petites min et couper en tranches à l'aide d'un couteau à dents.

Renverser les tranches de gâteau sur le côté comme sur la photo et ré-enfourner
5 min pour faire dorer les côtés.

Laisser refroidir avant de les conserver dans une boîte.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CROQUETS AUX AMANDES
(ou Croquants)
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 kg de farine
6 à 8 œufs
1 verre d'huile
2 verres de sucre
1 verre de jus d'orange
2 paquets de levure chimique
1 paquet sucre vanillé (ou eau de fleur d'oranger)
1 verre d'amandes décortiquées

Travailler ensemble les œufs, le sucre, l'huile, le jus d'orange, la levure, le sucre vanillé et incorporer petit à petit la farine en remuant, et jusqu'à ce qu'elle devienne malléable.

Dans une poêle griller légèrement les amandes séparées en deux.

Ajouter la moitié des amandes à la pâte en remuant.

Former des gros pains et les disposer sur la plaque huilée.

Piquer les morceaux d'amandes restants dans ces pains et badigeonner le dessus des pains de jaune d'œuf.

Mettre la plaque au four th 6, départ à froid pendant 20 min.

A mi-cuisson (les pains sont encore blancs) sortir la plaque du four.

Attendre que les pains refroidissent un peu.

Couper dans ces pains des tranches (en biais) les déposer à nouveau sur la plaque et faire dorer au four pendant 15 min à une température un peu plus élevée.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CROTTES DE CHAMEAU

MAMIE GIGI

300 g de farine tamisée
½ c à c de levure chimique
100 g de sucre semoule
100 g de beurre en pommade
½ verre d'eau (si nécessaire)
60 amandes mondées
2 sachets de pralin
200 g de chocolat noir en tablette
150 g de chocolat au lait en tablette
60 g de sucre fondu dans un peu d'eau
1 arôme au choix

Travailler la farine tamisée avec une ½ c à c de levure chimique, ajouter le sucre, le beurre et un arôme au choix (vanille, liqueur ou eau de fleur d'oranger...).

Ajouter un ½ verre d'eau tiède si besoin.

Bien travailler l'ensemble, puis découper des colombins et couper des morceaux comme des gros berlingots.

Placer une amande à l'intérieur et bien la recouvrir de pâte.

Chaque berlingot mesure environ 3 cm de long.

Préchauffer le four à 200° pendant 10 min.

Placer tous les petits berlingots dans une plaque préalablement beurrée et laisser cuire 15 min.

Couper le chocolat en petits bouts, ajouter le sucre semoule fondu dans un ½ verre d'eau et laisser fondre le tout à feu doux (le bain-marie ne doit pas bouillir).

Mettre le pralin dans une assiette.

Dès que le chocolat a fondu, prendre chaque berlingot avec un pic, le rouler dans le chocolat et ensuite dans le pralin et le mettre dans une cassette en papier.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CUISSES DE DAMES

MICHELE LOPEZ

6 œufs
1 pincée de sel
1 verre ½ d'huile de tournesol
1 verre ½ de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
1 kg de farine
1 zeste d'orange râpé non traité

Bien mélanger les ingrédients au fur et à mesure.

Ajouter de la farine et 2 sachets de levure chimique.

Former avec les mains des petites boules un peu allongées.

Les faire cuire dans une huile très chaude, elles se retournent automatiquement.

Les sortir avec une écumoire sur du papier absorbant et les rouler dans du sucre en poudre.

VARIANTE

CUISSES DE DAMES

RAPHAEL PEREZ

2 œufs
6 c à s d'huile
5 c à s de sucre
250 g de farine
1 paquet de levure chimique
Râpure d'orange.

Pétrir la pâte avec tous les ingrédients.

Donner la forme de "cigares".

Plonger dans un bain de friture chaude.

Une fois cuit, saupoudrer de sucre glace.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

CUISSES DE POULET
NOËL FERRANDO

3 cuisses de poulet
Pommes de terre (3 petites ou 2 grosses)
2 oignons
3 ou 4 morceaux de chorizo doux (ou piquant)
1 poivron rouge coupé en très petits dés
Herbes de Provence
Sel & Poivre

Laver soigneusement les pommes de terre et ne pas les éplucher. Les couper en deux.

Huiler un plat à four et disposer le poulet à l'intérieur après avoir graissé les morceaux en les retournant plusieurs fois dans le plat.

Couper les oignons en rondelles.

Les ajouter dans le plat ainsi que les morceaux de chorizo, les pommes de terre et le poivron rouge.
(Il ne faut pas qu'il reste d'espaces entres les ingrédients, boucher tous les trous et bien tasser l'ensemble).

Saupoudrer d'herbes de Provence, de piment d'Espelette et saler.

Cuire au four préalablement préchauffé à 180° (th 6) pendant au moins 50 min.

VARIANTE

CUISSES DE POULET
NOËL FERRANDO

4 cuisses de poulet
2 tomates
1 oignon
6 gousses d'ail
Olives vertes et noires
1 fond de volaille
1 c à s cumin
1 c à s paprika
1 c à s curcuma
1 c à c gingembre
1 c à c piment
1 c à s sauce soja
3 c à s
Huile de sésame
2 c à s huile d'olive
1 c à s miel
1 jus de citron vert

Mélanger fond de volaille, cumin, paprika, curcuma, gingembre, piment, sauce soja, huile de sésame, huile d'olive, miel et jus de citron vert.

Enduire les cuisses de poulet de cette marinade, réserver 3 h.

Servir avec un riz parfumé au curcuma.

Dans un plat allant au four, disposer des rondelles d'oignon, de tomate, poser dessus les cuisses de poulet et autour l'ail et les olives.

Enfourner à 190° pour 1 h environ en retournant à mi-cuisson et en arrosant de temps en temps.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

DAFINA MAROCAINE

AL BALAGAN

1 os à moelle
500 g de plate côte ou paleron
10 pommes de terre rouges
1 patate douce à peau rose
1 oignon
¾ verre d'huile
5 œufs
3 feuilles de laurier
2 c à s de paprika doux
1 c à c de 4 épices
2 c à s de curcuma
2 c à s de silan (ou 3 dattes)
1 c à s de miel
5 ou 6 gousses d'ail
200 g de pois chiches en bocal
Sel & Poivre

Blé :
1 verre de gruau de blé
2 verres d'eau
2 c à s d'huile
1 gousse d'ail en chemise
1 c à s curcuma
1 c à c paprika
douxRiz :
1 verre de riz
2 verres d'eau
2 c à s d'huile
1 gousse d'ail en chemise
1 sachet de Spigol
1 c à c de paprika

Gâteau de viande :
300 g de viande hachée
1 verre de chapelure
1 verre de poudre d'amande
2 œufs
1 c à s de sucre
2 c à s d'huile
½ c à c de curcuma
½ c à c de 4 épices
Sel & Poivre

Vendredi :

Eplucher les pommes de terre et la patate douce.

Eplucher aussi l'oignon coupé en 4.

Verser le verre d'huile dans la cocotte.

Faire dorer la viande et l'oignon 5 min.

Saler, poivrer puis réserver.

Dans la même cocotte, mettre les pois chiches au fond.

Verser dessus les pommes de terre, la patate douce, les gousses d'ail, l'os à moelle, les morceaux de paleron, l'oignon, et le laurier.

Verser par dessus le silan.

Saupoudrer les épices (curcuma, 4 épices, paprika) et le sel.

Verser l'eau (60 cl environ sans couvrir complètement les ingrédients).

Remuer par les 2 manches pour bien mélanger les saveurs.

Faire cuire à feu moyen pendant 1 h.

Préparer le sac (un sachet de cuisson de poulet) de blé avec l'eau, la gousse d'ail en chemise, l'huile, le curcuma et le paprika.

Fermer en laissant de la place, le blé va gonfler.

Préparer le sac de riz avec l'eau, la gousse d'ail en chemise, l'huile, paprika et le spigol.

Fermer en laissant de la place, le riz va gonfler.

Ne pas laver les œufs.

Les faire bouillir 5 min à part.

Pour le gâteau de viande : malaxer la viande hachée avec la poudre d'amande, la chapelure, la cassonade, le curcuma, les 4 épices, l'huile, les œufs, le sel et le poivre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Quand la pâte est homogène, la façonner en rouleau et la rouler dans du papier sulfurisé.

Attacher les extrémités avec de la ficelle de cuisson.

Vendredi, dans l'après-midi :

1 h après, ouvrir la cocotte.

Réserver la patate douce afin qu'elle ne devienne pas de la bouillie.

Verser le miel.

Déposer les œufs bouillis, le gâteau de viande et par-dessus les sacs de blé et de riz.

(Percer auparavant le dessus de chaque sac de 3 à 4 trous avec un cure-dent)

Fermer la cocotte en fin d'après-midi.
Pour plus de sécurité mettre deux torchons pour sceller tout autour du couvercle afin d'éviter les sorties d'air.

Mettre à feu moyen 5 min puis baisser à feu doux (th 2).

En fin de journée, le soir :

Retourner le gâteau de viande et les sachets de riz et de blé.

Samedi matin :

Laisser la dafina réduire à feu doux à découvert.

Samedi vers 11 h :

1 h avant de déjeuner, déposer à nouveau dans la cocotte la patate douce, le gâteau de viande, le blé et le riz.

Avant de servir, écaler les œufs.

Dresser la viande, les pommes de terre, les pois chiches, le riz, le blé, la patate douche, l'œuf et une tranche du gâteau de viande.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

DATTES FOURREES AUX AMANDES

RACHEL KOIN

175 g d'amandes
1 tasse de sucre
4 c à s d'eau de fleur d'oranger (ou d'eau de rose)
450 g de dattes
1 pincée de colorant alimentaire (vert rouge)

Mélanger les amandes hachées, le colorant et le sucre dans un bol.

Arroser peu à peu d'eau de fleur d'oranger (ou d'eau de rose) et mélanger avec les doigts pour obtenir une pâte homogène.

Ajouter un peu plus d'eau de fleur d'oranger si cela est nécessaire.

Fendre les dattes avec un couteau pointu et ôter le noyau.

Remplir chaque datte avec de la pâte, ne pas les refermer totalement.

Ranger les dattes dans une boîte fermant hermétiquement et réfrigérer.

VARIANTES

DATTES A LA PATE D'AMANDE

MARTINE MERCIER MURACCIOLE

Dattes
Pâte d'amande en couleur

Ouvrir les dattes avec un couteau pointu, retirer le noyau.

Faire un petit boudin avec un morceau de pâte d'amande (du commerce pour moi) et le placer dans l'incision.

Faire un quadrillage sur la pâte d'amande avec un couteau.

Faire bouillir un verre de fleur d'oranger avec 200 g de sucre en poudre.

Tremper chaque datte dans le sirop et laisser sécher dans une assiette, puis mettre en caissette pour la présentation.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

DATTES A LA CREME

ELISABETH ACHARD-DARBEDA

Dattes
Beurre

La veille faire une crème anglaise un peu épaisse, la conserver au frais.

Prendre de belles dattes bien brillantes (au moins une dizaine par personne si gourmands).

Oter les noyaux et les ouvrir en deux.

Mettre un bon morceau de beurre dans une poêle, y jeter les dattes, le beurre les caramélisera.

Servir avec la crème anglaise !

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

DAURADES & VARIANTES

DAURADE AU FOUR

MERIEM BENTURQUI

1 daurade de 1,2 kg
3 tomates
2 poivrons rouges
2 poivrons verts
1 grand oignon
2 gousses d'ail écrasées
1 bouquet garni finement haché (coriandre, persil)
75 g d'olives rouges dénoyautées
1 citron confit
1 c à c de piment fort
4 c à c d'huile
Sel & Poivre

Laver la daurade soigneusement, la faire ébarber, gratter et vider.

Dans un saladier mélanger l'ail, coriandre, persil, olives rouges et le citron confit coupés en petits morceaux, le piment fort, l'huile, sel et poivre.

Utiliser un mortier pour préparer la sauce chermoula. Poser la daurade dans un plat creux.

Glisser les deux tiers de la chermoula à l'intérieur, puis les enduire du reste. Laisser mariner 1 heure.

Farcir le poisson avec la préparation et la coudre ensuite soigneusement.

Peler, couper les tomates en dés, épépiner les poivrons et les couper en lanières.

Couper l'oignon en lamelles.

Mettre la dorade dans un plat tajine, la décorer avec les poivrons, les tomates et l'oignon. Verser ½ petit verre d'eau et faire cuire à feu moyen pendant 20 à 30 min jusqu'à évaporation complète de la sauce.

La servir bien chaude.

Chermoula : paprika, cumin, coriandre, citron et ail constituent généralement sa base.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

DAURADE A LA MAROCAINE
CHANTAL GRISPAN

Marinade :
2 c à s d'huile olive
3 c à s de jus de citron
1 c à c de sauce soja
Thym
Paprika
Gingembre

Pommes de terre
1 oignon
4 tomates
500 g de champignons
Piment fort
Sel & Poivre

Faire mariner les daurades une bonne ½ h.

Eplucher et couper en rondelles 4 pommes de terre, 1 oignon et les étaler dans un plat à four.

Arroser d'un filet d'huile, du jus des tomates et de la marinade avec un peu d'eau.

(on peut remplacer les champignons par des carottes)

Poser les daurades.

Ajouter les 4 tomates coupées en rondelles et les champignons.

Mettre au four 30 min.

DORADE ROYALE
BERNADETTE ESCAILLON

Dorade royale
Pommes de terre
1 ou 2 tomates
Citron
2 gousses d'ail
Fenouil
Huile d'olive
Sel & Poivre

Cuire les pommes de terre ¼ d'h à la vapeur avant de les mettre avec le poisson.

Ajouter les tomates tranchées, le citron, les gousses d'ail, le fenouil, le sel et le poivre, un filet d'huile d'olive.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

DORADE ROSE AU FOUR
NOEL FERRANDO

1 dorade de 1,500 kg
8 petites pommes de terre
2 oignons moyens
3 grosses tomates (cœur de bœuf)
2 citrons + 1
Huile d'olive piquante
1 grand verre de vin blanc sec
Paprika
Herbes de Provence
Sel du diable (sel + épices) & Poivre

Mettre dans le plat du four le poisson nettoyé et écaillé.

Couper les pommes de terre et les oignons en tranches (les faire précuire au micro-ondes 4 min, facultatif).

Couper les tomates et les citrons en tranches.

Disposer tous les légumes et les citrons autour du poisson avec les herbes de Provence, le sel du diable, le poivre, le paprika.

Arroser d'un filet d'huile d'olive piquante.

Mettre au four à 180° pendant 1 h 20 environ sans oublier de verser le verre de vin blanc à mi-cuisson.

Servir avec le jus du 3ème citron.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

DCHICH

(Soupe)

SERGE SERGE

150 g de boulgour
100 g de pois chiches
100 g de fèves
½ botte de persil
1 branche de céleri
1 oignon
2 gousses d'ail
2 tentacules de poulpe (déjà cuites)
2 c à s de concentré de tomates
3 c à s d'huile d'olive
1 c à c de harissa
1 c à c de quatre épices
Sel & Poivre

Faire tremper la veille le poulpe et les pois chiches (ou en boîte).

Le lendemain, égoutter les poulpes et les pois chiches. Les réserver.

Eplucher l'oignon, l'ail. Les hacher et les faire revenir dans l'huile d'olive dans un faitout.

Dans le faitout, ajouter le concentré de tomates, la cuillère de harissa et de quatre épices, mouiller avec 2 l d'eau, saler, poivrer.

Laisser cuire 20 min.

Ajouter les pois chiches et les fèves.

A mi-cuisson des fèves et des pois chiches, ajouter le poulpe coupé en dés.

Lorsque les morceaux de poulpe sont presque cuits, ajouter le boulgour, et cuire 20 min.

Hacher le persil et le vert du céleri et ajouter en fin de cuisson.

Pour la cuisson des poulpes, ça dépend de la grosseur.

Cette soupe est une spécialité de Monastir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RETOUR AU SOMMAIRE

DESSERT MAROCAIN

SERGE SERGE

200 g de fromage de chèvre frais égoutté
3 c à s de fleur d'oranger
½ citron
100 g de sucre semoule
6 c à s de lait
3 feuilles de gélatine
100 g de dattes
Miel

Dénoyauter les dattes et les couper en petits dés.

Faire tiédir le lait.

Dans un saladier mixer à la fourchette le fromage de chèvre avec le sucre semoule, l'eau de fleur d'oranger et le lait tiède.

Mettre les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour qu'elles se dissolvent.

Faire tiédir 4 c à s du mélange au fromage et y ajouter les feuilles de gélatine égouttées.

Les remuer et les ajouter dans la préparation au fromage avec le jus du ½ citron.

Ajouter les dés de dattes, mélanger bien.

Huiler les moules avec de l'huile végétale.

Verser le mélange et laisser reposer 2 h ou toute la nuit.

Verser ou pas du miel sur le dessus.

Décorer avec des dattes et une feuille de menthe.

En tout 27 min de préparation.

Les quantités sont pour 4 personnes, en individuel ou en un seul flan.
Facile, rapide, sans cuisson, un régal.

Création du chef Mohamed Tastift de l'hôtel Berbère Palace à Ouarzazate.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

DFINA & VARIANTE

DFINA AUX POIS CHICHES
ANNIE GIRAUD

1 kg de poitrine de bœuf
1 pied de veau
10 petites pommes de terre
6 œufs
300 g de pois chiches trempés la veille
1 c à s d'huile d'olive
1 c à c de paprika
1 c à c de miel
1 tête d'ail
Coriandre
Eau
Sel & Poivre

Dans une cocotte-minute mettre la viande coupée en morceaux, le pied de veau en tranches, les pois chiches, les pommes de terre épluchées, les œufs (avec leur coquille), l'ail en gousse, le paprika, le miel, l'huile, le sel, la coriandre, du poivre et couvrir d'eau.

Porter à ébullition, écumer le dessus, puis fermer la cocotte.

Laisser mijoter plusieurs heures à feu doux (4 h minimum).

Au moment de servir il doit rester peu de jus.

VARIANTE

DFINA DE CAFE
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 kg de bœuf en morceaux (macreuse)
500 g de semoule fine
1 verre d'eau
1 œuf
200 g de pois chiches
5 gousses d'ail
Safran
Huile
Sel

Faire une pâte avec la semoule, l'eau, l'œuf, une pincée de sel. Bien pétrir. Laisser reposer et sécher quelques heures.

Former des petites boulettes de la taille d'un grain de café. Etaler ces grains sur un plateau et laisser sécher jusqu'au lendemain.

Le lendemain les griller légèrement dans une poêle.

Préparer la dfina en mettant dans la cocotte les pois chiches, la viande en morceaux, 1 feuille de laurier, ½ c à c de safran, 3 c d'huile, 1 c de sel.

Couvrir d'eau, fermer la cocotte et laisser mijoter 3 h à feu doux.

½ heure avant la fin de cuisson, ajouter les grains de pâte sur le dessus et laisser cuire ¾ d'h, le mélange doit réduire.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

DJEJ FAL COUCHA

(Poulet au Four à la Tunisienne)

FLORENCE BAGTINE

12 petits pilons de poulet
4 patates douces
3 oignons
8 gousses d'ail
1 grosse tomate
2 c à s de curcuma
1 c à s de piment doux
1 c à s de concentré de tomates
2 c à s d'herbes de Provence
10 cl huile d'olive
10 cl eau
Sel & Poivre

Préparer la marinade : mélanger l'eau, le concentré de tomates, les épices, le sel, le poivre et 3 gousses ail hachées.

Couper les oignons en lamelles, les patates douces et la tomate en quartiers.

Mettre les pilons de poulet dans la marinade pour bien les parfumer et réserver.

Mélanger tous les légumes avec la marinade et les herbes de Provence en laissant les autres gousses d'ail en chemise.

Etaler dans un grand moule rectangle en posant les pilons dessus.

Mettre au four 180° pendant 1 heure.

Ajouter un peu d'eau pendant la cuisson.

On peut remplace les patates douces par des pommes de terre

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

DOIGTS DE FATIMA AU THON

(Recette tunisienne)

ROGER MARTINEZ

4 pommes de terre
Persil
1 oignon
4 œufs
100 g de thon
125 ml d'huile
Pâte feuilletée (ou pâte pour rouleaux impériaux, feuilles de brick)
Sel & poivre

Éplucher les pommes de terre et les faire cuire à l'eau. Les réduire en purée. Hacher le persil, émincer l'oignon et émietter le thon.

Ajouter le tout aux pommes de terre, puis ajouter les œufs. Mélanger. Assaisonner de sel et de poivre.

Faire chauffer l'huile.

Pendant ce temps couper les feuilles de pâte en deux.

Disposer environ 15 g de préparation au centre. Rouler les feuilles et les faire frire.

Bien les égoutter après les avoir retirées du feu.

A servir chaud !

Possibilité de remplacer le thon par du saumon ou des anchois.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

DOIGTS DE LA MARIEE

BERNARD FERNANDEZ

500 g d'amandes
500 g de sucre en poudre
1 œuf
1 sachet de sucre vanillé
½ verre à liqueur de Grand Marnier ou de fleur d'oranger
2 sachets de feuille de brick
½ l d'huile (arachide ou pépin de raisin)

Emonder les amandes. Faire bouillir les amandes dans de l'eau bouillante pendant 20 secondes, les refroidir rapidement dans de l'eau. Enlever leur peau. Mixer les amandes, mais pas trop.

Dans un saladier, mélanger les amandes avec le sucre, l'œuf, le sucre vanillé et le parfum choisi.

Travailler le mélange avec les mains pour obtenir une boule. Découper les feuilles de brick en deux avec des ciseaux et la moitié obtenue en trois parts égales pour obtenir six triangles de pâte.

Faire un petit boudin (environ 4 cm sur 1 cm de diamètre) avec la pâte d'amande et le déposer à la base de la feuille de brick.

Faire un premier tour, replier les bords vers l'intérieur et finir de rouler jusqu'au sommet. Mouiller le sommet pour coller la feuille de brick.

Faire chauffer l'huile à 180° et faire dorer les doigts de mariée par petites quantités en les retournant.

Les rouler dans le sucre en poudre ou dans le miel et les laisser refroidir.

Préférer les amandes avec leur peau, elles seront moins sèches et auront un meilleur goût.

L'aspect des amandes mixées est celui du grain de couscous. Eviter les amandes en poudre qui sont moulues beaucoup trop finement. Veiller à conserver au maximum l'huile propre pour ne pas qu'ils noircissent.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

DOLMA

SERGE SERGE

2 belles cuisses de poulets
1 oignon
1 tomate
2 gousses d'ail hachées
1 c à s de concentré de tomate
1 c à c de coriandre moulu
1 c à c de cannelle
1 c à c de 4 épices
1 piment vert
5 brins de persil
5 brins de coriandre
5 c à s d'huile d'olive

Pour la farce :
350 g de viande hachée
3 courgettes
4 pommes de terre (ou plus)
1 c à s de chapelure
1 c à soupe de boulgour
1 c à c de cumin
Persil,
Coriandre hachée
1 oignon
1 œuf
Sel & Poivre

Faire revenir les cuisses de poulet coupées en 2 dans l'huile d'olive, ajouter l'oignon émincé, la tomate en morceaux, l'ail, le concentré de tomate, la cannelle, la coriandre hachée, les 4 épices, le sel, le poivre et le piment.

Recouvrir d'eau et laisser cuire 1 h.

Pendant ce temps, faire la farce en mélangeant la viande hachée, la chapelure, l'oignon haché, le boulgour, le cumin, le persil et la coriandre hachés, l'œuf, le sel et le poivre.

Bien mélanger.

Eplucher les courgettes, les couper en tronçons et les évider.

Eplucher les pommes de terre et les évider. Les remplir de farce à la viande.

Faire des boulettes avec la viande restante.

Les faire griller dans une poêle, dans de l'huile d'olive, avec les légumes.

Mettre dans un plat le poulet, les légumes farcis, les boulettes et la sauce.

Faire cuire ½ h.

On peut lier en fin de cuisson 1 jaune d'œuf battu dans un peu de sauce pour épaissir et l'ajouter dans la sauce.

Poules Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

DOLMA
(Boulettes de sardines en ragoût)
ALINA CHAAL

500 g de sardines
7 pommes de terre moyennes
1 mesure (mug) de riz rond
8 gousses d'ail
3 c à s de concentré de tomates
1 échalote ou oignon (facultatif)
2 Kub Or
Persil
Curcuma
Ras el Hanout
1 pistil de safrans
Un peu de farine
Huile d'olive (ou autre)
1 toute petite boîte de petits pois
Sel

Nettoyer les sardines, les vider, enlever l'arrête centrale et la queue.

Les mettre dans un saladier.

Ajouter 4 gousses d'ail hachées.

Mettre le riz, le curcuma, le Ras el Hanout, le persil, le safran.

Malaxer le tout à la main, faire des petites boulettes et les rouler dans la farine.

Dans un faitout, mettre l'huile, faire revenir l'échalote, les 4 gousses d'ail. Mettre le concentré de tomate.

Ajouter de l'eau (1 l à peu près), les 2 Kub Or, le persil, le curcuma, le Ras el Hanout, et du sel si besoin.

Ajouter les pommes de terre épluchées au préalable et coupées en 4.

Mettre les boulettes de sardines.

Il faut qu'elles soient couvertes (il faut pas mal de bouillon).

Laisser cuire à peu près 20 min (verifier la cuisson).

A la fin, mettre les petits pois.

Pour les fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

DOUBARA AUX POIS CHICHES

(et Fèves de Biskra)

RACHEL KOIN

150 g de pois chiches trempés la veille
150 g de fèves fraîches et écossées
3 grosses tomates bien fraîches et mûres
3 gousses d'ail
1 c à s de concentré de tomates
1 c à c de piment doux (paprika) Samia
1 c à c de Harissa ou de piment fort (facultatif)
1 c à c de cumin
½ c à c de Ras el Hanout
3 c à s d'huile d'olive
2 c à s de persil ciselé
2 c à s de coriandre ciselée
Sel & Poivre

Faire cuire les pois chiches avec les fèves dans une grande quantité d'eau salée à feu moyen, laisser bien cuire pendant 20 à 30 min jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres mais restent quand même fermes.

Entre-temps préparer la sauce qui accompagnera les pois chiches et les fèves vertes.

Dans une sauteuse, casserole ou une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive puis ajouter les gousses d'ail râpées finement, le concentré de tomates et les épices, mélanger un peu puis ajouter les tomates épluchées et moulues et enfin la coriandre et le persil ciselés.

Laisser mijoter 5 min et éteindre le feu.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

DRAPEAU ESPAGNOL

(Huevos revueltos con tomate)

BERNARD FERNANDEZ

1 kg de tomates (ou une boîte de 850 g de tomates concassées)
1 oignon
6 œufs
Huile d'olive
1 morceau de sucre
Sel & Poivre

Peler et couper les tomates en morceaux (pour des tomates fraîches). Hacher l'oignon.

Faire dorer l'oignon dans un grande poêle. Ajouter les tomates et les faire cuire à feu moyen jusqu'à obtention d'une sauce lisse non colorée.

Ajouter le sel et le sucre.

Casser les œufs dans un bol, poivrer, saler et les mélanger sans les battre.

Verser les œufs sur la tomate et mélanger jusqu'à complète coagulation des œufs.

Le drapeau Espagnol se mange chaud ou froid, accompagné d'une salade, d'un bon morceau de pain de campagne, et d'un verre de vin rouge.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

EMPANADAS

RACHEL KOIN

1 ou 2 beaux poivrons
1 boite 4/4 + ½ de tomates concassées (ou l'équivalent en tomates fraîches mais très mûres)
Olives noires
Anchois
Ail

1 verre à moutarde d'eau
1 verre d'huile
1 œuf entier
1 pointe de levure
Farine
Sel

Dans une sauteuse ou cocotte, faire revenir à feu doux dans asser d'huile, les poivrons coupés en petits morceaux. Les retirer. Jeter l'huile.

Verser les tomates concassées, les faire un peu réduire, puis remettre les poivrons. Laisser mijoter jusqu'à disparition du jus de la tomate.

En cours de cuisson, ajouter les olives dénoyautées et coupées en deux, les anchois, également coupés et l'ail haché.

Dans un saladier, mélanger l'eau, l'œuf, l'huile, le sel, ajouter la farine et la levure jusqu'à obtention d'une pâte souple, la pétrir un peu et laisser reposer 20 à 30 min.

Étaler la pâte. Elle doit être ni trop fine, ni trop épaisse.

Y découper des ronds de la grosseur d'un grand bol. Garnir le milieu de frita, rabattre les bords et souder.

Faire frire à grande friture.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

EMPANADAS AUX EPINARDS ET TOFU FUME
(Petites cocas)
ANDREE FABREGA

1 oignon moyen haché
2 gousses d'ail hachées
250 g d'épinards frais hachés
1 pincée de cumin en poudre
1 bloc de tofu fumé (Björg)
2 rouleaux de pâte brisée végétale
Un peu de lait de riz nature (Björg)
Cumin
Sel et Poivre

Dans une poêle, faire revenir l'oignon haché dans un filet d'huile d'olive à feu doux pendant environ 5 min.

Quand l'oignon devient translucide, ajouter l'ail hachée et continuer la cuisson pendant 30 s.

Incorporer les épinards en les mélangeant bien au reste des ingrédients.

Poursuivre la cuisson quelques min jusqu'à ce que les épinards aient fondu, sans qu'ils ne rendent leur eau.

Assaisonner de cumin, sel et poivre et ajouter le tofu fumé haché en très petits dés.

Mélanger, goûter, rectifier l'assaisonnement si besoin et ôter du feu.

Laisser tiédir.

Préchauffer le four à 200°.

A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, découper des cercles d'environ 8 cm de diamètre dans la pâte brisée.

Humecter les bords des disques avec un peu de lait de riz et déposer au centre de chacun une cuillerée du mélange épinard-tofu fumé.

Refermer les disques en pinçant fermement les bords.

Déposer les empanadas sur une plaque revêtue d'un papier cuisson en les espaçant légèrement.

A l'aide d'un pinceau, les badigeonner de lait de riz et enfourner pour 15 à 20 min.

Les empanadas sont prêts quand ils sont dorés.

Déguster bien chaud, avec une salade par exemple.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

EMPANADAS A LA VIANDE
SERGE SERGE

Quantités pour 8 empanadas ou plus suivant la dimension

2 pâtes feuilletées
400 g de bœuf haché
1 oignon rouge
2 c à s de raisins secs
2 œufs + 1 blanc et 1 jaune d'œuf
20 olives vertes dénoyautées
1 c à s de vinaigre de Xérès (ou normal)
2 c à s d'huile d'olive
1 c à s de cumin
2 c à s de paprika
1 c à s d'origan
2 c à s de piments d'Espelette, ou Chili
Sel & Poivre

Faire cuire les œufs 10 min, les écaler et les couper en morceaux.

Couper l'oignon rouge en dés et le faire revenir dans l'huile 10 min jusqu'à ce qu'il dore.

Les réserver.

Couper les olives en rondelles.

Dans une poêle verser la viande hachée et cuire 5 min en remuant.

Egoutter et laisser tiédir.

Dans un saladier mélanger tous les ingrédients de la garniture : œufs, olives, oignons, raisins secs, viande, vinaigre, ainsi que tous les épices.

Saler, poivrer, mélanger.

Préchauffer le four à 200°.

Etaler les pâtes feuilletées et découper des disques de 15 cm de diamètre.

Badigeonner les bords de blanc d'œuf.

Mettre de la farce sur une moitié, replier le chausson et souder les bords.

Badigeonner les empanadas avec le jaune d'œuf, les déposer les sur une plaque de cuisson et envoyer au four pour 25 à 30 min.

Servir avec une salade verte.

Il va vous rester des morceaux de pâte feuilletée.
Les pétrir 2 min, les étaler avec un peu de farine au rouleau et les garnir de farce.

Utiliser un bol de 15 cm de diamètre pour les découper (recette d'Argentine).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

EMPANADILLAS
(ou Cocas)
MARIE PAULE RAINAUD SIRERA

1 verre d'huile d'olive
1 verre de bière
500 g de farine
Sel

Mélanger la farine et le sel, ajouter l'huile tiède, puis la bière.

Mélanger le tout et pétrir, ajouter un peu de farine s'il le faut.

La pâte doit pouvoir s'étaler au rouleau, mais être souple quand même.

Une fois étalée, former des ronds avec un verre ou autre emporte pièce, et mettre un peu de votre préparation.

Fermer le chausson, dorer à l'œuf et mettre au four 20 min (à peu près) à 180°.

Avec le reste de pâte, faire des petits pâtés à la soubressade.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ENDIVES BRAISEES AUX ANCHOIS

JEAN LUC MAYANS

Endives
10 filets d'anchois
Olives
Thym
Sel & Poivre

Couper les endives en quatre, saler légèrement, poivrer.

Les faire braiser dans une poêle huilée, à petit feu pendant 30 min environ.

Faire réduire s'il y a de l'eau.

Mettre une dizaine de filets d'anchois, des olives, du thym.

Poursuivre la cuisson 5 min environ pour que les anchois parfument les endives.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

EPAULE, COLLIER D'AGNEAU

MARTINE SCALA

2,500 kg agneau (épaule, collier)
1,500 kg pommes de terre
Persil
3 oignons
3 gousses ail
1 bouquet garni
2 c à s de graisse canard
1 l de vin blanc sec
3 c à s de concentré de tomates
Sel & Poivre

Fond blanc :
1 gros os de veau (ou carcasse de volaille)
2 carottes
2 branches de céleri
2 gousses d'ail
1 blanc de poireau
1 oignon
1 bouquet garni
Sel & Poivre en grain

La veille préparer le fond blanc avec 2 l d'eau et les os, en portant à ébullition sur feu doux et bien écumer.

Puis ajouter les légumes coupés et les épices.

Monter en ébullition puis cuire 3 h feu doux.

Une fois refroidi, repos au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Si pas de temps, remplacer par 6 c à s de fond de veau dans 2 l d'eau.

Retirer la pellicule de gras et filtrer dans un saladier.

Faire dorer l'agneau en morceaux dans une cocotte et faire blondir les oignons puis saupoudrer de farine.

Ajouter les gousses d'ail, le concentré de tomate, le sel et le poivre.
Verser le vin et la moitié du fonds.

Mélanger, couvrir et mijoter 45 min.

Ajouter dans le fond de veau restant les pommes de terre en morceaux, la graisse de canard et 1 verre d'eau.

Cuire 25 min à couvert dans une casserole.

Egoutter les morceaux d'agneau bien cuit et mettre dans un plat creux.

Réduire leur jus sur feu vif et dès qu'il est onctueux, napper l'agneau.

Ajouter les pommes de terre, faire de même avec leur jus.

Parsemer de persil haché et servir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

EPAULE D'AGNEAU
PATRICK MANCINI

Une épaule d'agneau
5 cl d'huile d'olive
3 gousses d'ail
Coriandre fraîche
Menthe fraîche
3 brins de romarin du jardin
1 c à c de quatre épices
1 c à c de cumin moulu
½ c à c de paprika
Pommes de terre
Sel & Poivre

Quadriller l'épaule avec un couteau, la masser avec une marinade faite d'huile d'olive, de gousses d'ail, de coriandre, de menthe, de brins de romarin, de quatre épices, de cumin moulu, de paprika, de sel et de poivre (le tout passé au mixeur).

Laisser reposer 1 h ½ à température ambiante.

Enfourner à 130° pour 2 h ½, avec des gousses d'ail en chemise, et quelques tomates cerises.

Après une 1 h ½ ajouter des pommes de terre (précuites à l'eau).

Les 5 dernières min, mettre le four en position grill.

EPAULE D'AGNEAU DOREE A LA MAROCAINE
ADRY LOPEZ HIGUERA

1 belle épaule d'agneau (2 kg environ)
2 kg d'oignons
1 verre d'huile
1 c à s de gingembre
Safran en poudre
100 g de beurre
1 bouquet de coriandre
2 bâtons de cannelle
4 belles gousses d'ail
½ c à s de paprika
Sel & ½ c à s de poivre noir

Mélanger toutes les épices avec 2 verres d'eau et enduire l'épaule d'agneau de ce mélange.

Dans une marmite, mettre 2 l d'eau, le beurre et l'huile, le bouquet de coriandre, les oignons coupés en dés et l'épaule.

Laisser cuire environ 2 h.

Servir avec des amandes.

La viande doit être hyper moelleuse.

Retirer la viande et laisser réduire la sauce.

Mettre l'épaule d'agneau dans un plat, la napper de la sauce réduite et mettre au four pendant une bonne ½ h.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ESCARDETTE DE ROUSSETTE

MIREILLE MARTIN

500 g de roussettes
3 tomates
1 tête d'ail
Piment de Cayenne
50 g de spaghettis
1 oignon
½ verre d'huile d'olive

Peler les 3 tomates et les écraser. Nettoyer la tête d'ail et piler l'ail en purée.

Dans une marmite, mettre le verre d huile, les tomates écrasées, l'ail pilé, le piment de Cayenne, ¾ de l d'eau et l'oignon coupé en petits morceaux.

Faire cuire à feu vif jusqu'à ce que ça réduise de moitié, ajouter une pincée d'épices à paëlla et mixer le tout pour obtenir un bouillon.

Couper les spaghettis en petits bouts de 3 cm environ et couper les roussettes en tronçon de 5 cm environ

Quand la sauce a réduit, mettre les spaghettis en petits morceaux et lorsqu'ils sont presque cuits ajouter les tronçons de roussettes.

Ajouter 2 verres d eau si la sauce est trop épaisse.

Laisser mijoter ¼ d'heure.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ESCARGOTS & VARIANTES

ESCARGOTS AUX POMMES DE TERRE

ANDREE FABREGA

1 kg de pommes de terre cuites (en purée)
5 fromages type Vache qui Rit
1 c à s de persil haché
2 gousses d'ail haché
Muscade
2 œufs
1 c à s de beurre mou
100 g de fromage râpé
Feuilles de pastilla ou de brick
Sel & Poivre

Mélanger ces ingrédients et mettre au réfrigérateur pendant 1 h.

Former des boudins de pommes de terre.

Badigeonner les feuilles de brick avec du beurre fondu, mettre les boudins.

Rouler les feuilles autour des boudins pour obtenir un long ruban, puis enrouler sous forme d'un escargot.

Enduire de beurre.

Faire cuire au four.

VARIANTES

ESCARGOTS SAUCE PIQUANTE

RACHEL KOIN

Escargots
Oignon
Ail
Tomates concassées
Chorizo
Piment de Cayenne
Farine
Vin blanc
Huile d'olive
Sel
Paprika

Mettre les escargots dans une casserole et couvrir d'eau froide. Porter doucement à ébullition.
Laisser cuire 1 h ½ à petits bouillons.

Préparer la sauce : faire revenir l'oignon et l'ail épluchés et hachés dans une poêle avec l'huile d'olive quelques min.

Ajouter les tomates concassées, le chorizo haché et le piment de Cayenne.
Laisser cuire ¼ d'h.

Ajouter la farine, mélanger, puis ajouter le vin blanc, le sel et le paprika. Mélanger et faire frémir.

Ajouter les escargots et mettre à mijoter ¾ d'h à couvert.

Servir bien chaud avec la sauce.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ESCARGOTS EN SAUCE PIQUANTE
VERONIQUE FONTANINI

4 kg d'escargots
1 kg de gros sel
Fenouil (quelques batons)
7/8 beaux grains d'ail
Ecorces d'orange
4 l d'eau
Piment de Cayenne
Vinaigre
Sel

Sauce piquante :
1 bel oignon jaune
8 beaux grains d'ail
1 pot de câpres
1 brique de tomacoulis nature
Piment de Cayenne
Sel

Dans l'évier mettre tous les escargots, et les recouvrir d'eau et de 500 g de gros sel.

Les faire bien baver et regarder que la pelicule blanche soit enlevée.

Après les avoir bien nettoyés, fait baver et nettoyé le dessus de la coquille, les rincer avec abondance à l'eau claire et du vinaigre et les mettre dans un saladier en attente.

Dans un poêlon, mettre les escargots, le fenouil, les grains d'ail, l'écorce d'orange séchée, et les 4 l d'eau.

Mettre sur feu doux pour faire sortir les escargots de leurs coquilles, et laisser cuire pendant environ ¼ d'h-20 min jusqu'à ébulition.

Dès que ça bout, mettre du sel et une pincée de piment de Cayenne et remuer de temps à autre.

Surveiller la cuisson et laisser cuire le court bouillon pendant ¾ d'h.

Pendant la cuisson du court bouillon préparer la sauce piquante.

Une fois les escargots cuits, dans un poêlon, mettre un beau fond d'huile de tournesol, faire revenir l'oignon haché, l'ail haché ainsi que la moitié du pot de câpres hachés aussi.

Une fois bien le tout doré, récupérer à l'écumoire tous les escargots et les ajouter. Une fois bien revenus, ajouter la brique entière de tomacoulis, bien remuer et mettre tout le court bouillon avec quelques brins de fenouil, quelques zestes d'écorces d'orange dans la sauce, bien remuer et laisser cuire et mijoter à feu doux jusqu'à que la sauce s'épaississe.

Saler et mettre une pincée de piment de Cayenne.

Au bout ½ h, lorsque votre sauce est bien onctueuse, retirer du feu.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ESCARGOTS EN SAUCE
(Kémia)
NOËL FERRANDO

2 kg d'escargots purgés, lavés, vérifiés un par un (les mettre de côté)

Pour la sauce :
400 g de petits lardons
3 oignons
1 niora (rien à voir avec le piment d'Espelette)
2 c à s concentré de tomates (ou 1 grosse boîte de pulpe)
8 gousses d'ail
3 c à s de farine
3 c à s de paprika
3 c à s de cumin en poudre
2 c à s de fenouil en grain
5 piments de Cayenne
Thym
Laurier
Romarin
Huile d'olive
1 l à 1 l 5 d'eau
Sel & Poivre

Faire revenir les oignons hachés dans l'huile d'olive avec les lardons et la niora.

Ajouter toutes les épices, bien mélanger puis la tomate et ensuite la farine, bien mélanger le tout.

Ajouter l'eau, l'ail haché, les herbes, le sel et poivre, bien mélanger et porter à ébullition puis à frémissement 15 à 20 min.

Laisser refroidir complétement.

Pendant ce temps, dans 1 l d'eau supplémentaire, 1 verre de vinaigre blanc, mettre tous les escargots, laisser 3 min, mettre dans la passoire pour les rincer pour enlever la bave.

Quand le bouillon est bien refroidi, plonger les escargots vivants dedans et mettre à tout petit feu pendant 1 h ½ environ.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ESCARGOTS COMME A MARRAKECH
SERGE SERGE

2 kg d'escargots
½ c à s de grains d'anis vert (hablet hlaoua)
1 c à s de carvi (kerouiya)
3 c à s de thym. (zaatar)
1 c à s de piment doux
1 c à c de thé vert
1 morceau de racine de réglisse (arksous - facultatif)
2 branches d'absinthe (chiba - facultatif)
5 branches de menthe
L'écorce d'une orange amère
6 piments forts
2 grains de gomme arabique
Sel

Laver les escargots 4 fois de suite avec du gros sel, puis 4 fois à l'eau claire.

Lorsque l'eau est limpide, les égoutter.

Dans une grande marmite, mettre 4 l d'eau

Laisser bouillir, saler et verser dans cette eau les épices non pilées et les herbes.

Mélanger, laisser bouillir quelques min et verser dedans les escargots en bloc.

Il faut 1 h ½ de cuisson.

Vérifier l'assaisonnement et servir avec le bouillon chaud.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

FARKA

MARTINE SCALA

300 g de semoule moyenne (ou fine selon les goûts)
10 cl d'huile
360 g de dattes mielleuses
1 c à c de cannelle
2 c à s de fleur d'oranger
120 g de sucre
1 verre d'eau
1 zeste d'orange
80 g de pignons
80 g de pistache
Sucre vanillé
Amande amère
100 g d'amande

Cuire la semoule avec l'huile et 200 g de dattes mielleuses.

Faire un sirop avec la cannelle, la fleur d'oranger, le sucre et 1 verre d'eau.

Dans le sirop, mélanger le zeste d'orange mixé avec 160 g de dattes coupées en petits morceaux, les pignons, les pistaches, de la cannelle, le sucre vanillé, 2 gouttes d'amande amère, les amandes concassées,
1 c à s de fleur d'oranger.

Mélanger à la semoule cuite en malaxant bien.

Mettre en moule recouvert de film étirable bien tassé.

Laisser prendre forme puis démouler.

Décorer de cerneaux de noix, ou de pistaches mixées et d'écorces d'orange confites.

Les présenter en petites caissettes papier en décorant de la même façon

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FELFEL FARCIS AUX POISSONS

SERGE SERGE

Felfel = piments doux (poivrons)

500 g de piments verts doux (ou poivrons)
Coulis de tomates de 210 g
Huile d'olive

Farce :
500 g de merlan (ou sardines)
4 œufs
150 g de persil
1 oignon
3 c à s de chapelure
1 c à c de coriandre en poudre
1 c à c de harrissa
1 c à c de paprika
1 c à c de cumin
1 pomme de terre
5 cl d'huile d'olive
Sel & Poivre

Avec le pouce, pousser le pédoncule des piments doux vers l'intérieur de la chair.

Tirer le pédoncule vers vous pour dégager les graines.

Les passer les sous l'eau pour les nettoyer. Réserver.

Faire pocher les filets de merlan 10 min dans de l'eau salée et poivrée.

Hacher les filets.

Faire cuire la pomme de terre dans l'eau et l'écraser.

Dans un saladier, préparer la farce avec le merlan haché, la pomme de terre, ajouter le persil et l'oignon hachés.

Ajouter la chapelure et 5 cl d'huile d'olive et mélanger.

Assaisonner la farce avec le sel, le poivre, la coriandre, le cumin, la harissa, le paprika et les œufs, mélanger.

Avec une petite cuillère, garnir de farce les piments doux.

Replacer les pédoncules et placer le tout dans un plat.

Arroser d'huile d'olive et enfourner dans un four préchauffé à 210° pendant 1 h.

Verser le coulis de tomates dans des assiettes et les poivrons grillés.

Se fait avec de la viande mais à Bizerte (Tunisie) avec du poisson.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FEVES & VARIANTES

FEVES AU CUMIN

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

250 g de grosses fèves sèches
Huile
½ c à c de cumin
Sel & Poivre

Mettre dans une casserole les fèves et 3 c à s d'huile.

Les couvrir d'eau et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres.

Les saler à mi-cuisson.

Les rincer et les servir froides en ajoutant le cumin du sel et du poivre.

VARIANTES

FEVES FRAICHES AU CUMIN

RACHEL KOIN

Fèves
Huile (olive ou tournesol)
2 à 3 gousses d'ail
1 c à s de cumin
Poivre rouge
1 c à s de vinaigre
1 feuille de laurier
½ verre d'eau
Sel & Poivre

Faire cuire les fèves à la vapeur pendant 25 min.

Dans une casserole mettre de l'huile (d'olive ou de tournesol).

Emincer 2 ou 3 gousses d'ail, les mettre dans l'huile chaude. Ajouter une bonne c à s de cumin, ainsi que de poivre rouge. Saler et poivrer.

Mettre la valeur d'½ verre d'eau, 1 feuille de laurier et laisser chauffer le mélange (vérifier l'assaisonnement).

Laisser cuire quelques min puis ajouter une c à s de vinaigre. Eteindre le feu puis verser la sauce sur les fèves qui auront été mises dans un saladier.

Laisser refroidir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FEVES AU CUMIN
COLETTE KRIEGER

1 kg de fèves sèches
4 gousses d'ail
2 c à c du cumin en poudre
1 c à c de paprika
1 c à c de sel
3 piments de Cayenne
3 l d'eau
2 c à s d'huile d'olive

Mettre les fèves à tremper pendant 2 jours. Les mettre dans une marmite, ajouter 3 l d'eau froide, le sel et les piments de Cayenne.

Laisser cuire pendant 3 h à feu doux et à découvert.

5 min avant la fin de cuisson, ajouter le cumin, le paprika, les gousses d'ail hachées et l'huile d'olive.

FEVES AU CHORIZO
JEAN LUC MAYANS

1 kilo de fèves pelées (ou fraîches selon la saison)
1 oignon
1 poivron
4 tomates
1 c à s de concentré de tomates
1 sachet d'olives noires à la grecque
1 cube
1 chorizo (fort ou doux)
Thym
Sel & Poivre

Faire frire le poivron et l'oignon.

Ajouter les tomates concassées et le concentré.

Ajouter 1 verre d'eau, le cube et les herbes.

Faire mijoter 15 min.

Ajouter le chorizo coupé en tranches, les olives.

Faire mijoter une vingtaine de min.

Ajouter les fèves.

Poursuivre la cuisson 1 min pas plus pour garder leur croquant.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

FEVES FRAICHES A TOUTE VAPEUR
YVES-MARC GIL

500 g de jeunes fèves fraîches
1 grosse tomate mûre
4 gousses d'ail
½ bouquet de coriandre finement hachée
4 à 5 c à s d'huile d'olive
2 c à c de paprika
2 c à s de cumin
Piment d'Espelette (ou Cayenne pour les amateurs)
¼ de l d'eau
Sel & Poivre

Dans une casserole, mettre de l'huile d'olive, puis l'ail dégermé et haché, et la tomate détaillée (épépinée et pelée).

Mettre aussitôt les fèves, et les épices.

Ajouter la coriandre, recouvrir d'eau et laisser cuire à petit feu pendant une trentaine de min.

Les fèves doivent être tendres, sinon ajuster l'eau et poursuivre la cuisson.

On peut y laisser quelques morceaux tendres des coques de fèves qui rajouteront de la matière et un bon goût à ce plat.

En fin de cuisson, il ne doit rester qu'un fond de sauce.

On peut y ajouter des lardons ou des dés de jambon, mais ce n'est pas obligatoire.

FEVES POUR LA KEMIA
PAULE GAVET

1 kg de fèves sèches
5 gousses d'ail
2 c à c du cumin en poudre
1 c à c de paprika
1 c à c de sel
3 piments de Cayenne
3 l d'eau
2 c à s d'huile d'olive
Poivre

Mettre les fèves à tremper pendant 2 jours.

Au bout des 2 jours mettre les fèves dans une marmite, ajouter 3 l d'eau froide, le sel et les piments de Cayenne.

Laisser cuire pendant 3 h à feu doux et à découvert.

5 min avant la fin de cuisson, ajouter les cumin, le paprika et les gousses d'ail hachées et l'huile d'olive.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FEVES FRITES.... POUR LA KEMIA
RACHEL KOIN

250 g de fèves sèches

Faire tremper les fèves dans beaucoup d'eau à peine tiède pendant 3 à 4 h.

Eplucher les fèves crues, enlever la grosse peau marron et séparer les deux quartiers de fèves délicatement.

Bien les sécher dans un torchon propre.

Faire chauffer le bain de friture à 160° et plonger les les fèves poignée par poignée.

Laisser cuire et quand elles commencent à dorer et se rétracter, retirer sur du papier absorbant.

Saler.

FEVES SECHES
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 kg de fèves sèches
4 l d'eau
Huile
Sel & Poivre

Mettre les fèves à tremper pendant deux jours dans l'eau froide, changer l'eau régulièrement.

Les égoutter, les éplucher, les séparer en deux, les sécher correctement.
Les faire frire pendant 5 min.

Egoutter, saler et poivrer.

Se conservent dans un bocal.

FEVES SECHES AU CUMIN
ADRY LOPER HIGUERA

1 kg de fèves sèches
4 gousses d'ail
2 c à c de cumin en poudre
1 c à c de paprika
1 c à c de sel
3 piments de Cayenne ou de la Harissa ou du paprika piquant
3 l d'eau
2 c à s d'huile d'olive

Mettre les fèves à tremper pendant 2 jours, sans oublier de leur changer l'eau fréquemment.

Puis les rincer et les plonger dans une marmite avec 3 l d'eau froide. Ajouter le sel et le piment piquant (de Cayenne ou autre).

Amener à ébullition, puis laisser cuire pendant 3 heures à feu doux et à découvert.
¼ d'h avant la fin de cuisson, ajouter l'huile d'olive et cumin, paprika et les gousses d'ail découpées.

Vous pouver les servir tièdes ou froides.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FIGUES CONFITES AU SIROP

NOEL FERRANDO

10 kg de figues
3 kg de sucre
Un peu d'eau

Dans la bassine à confiture, étaler les figues, saupoudrer de sucre en poudre et ajouter un peu d'eau (à mi-hauteur environ).

Amener à ébullition et laisser cuire 5 min, arrêter le feu et laisser refroidir.

Remettre à ébullition et laisser cuire à nouveau 5 min et laisser refroidir.

Refaire cette opération encore 5 fois.

Mettre dans des pots et les retourner.

Pour la confiture de figues, mettre le sucre sur les figues, laisser ½ journée.
Ensuite ajouter un peu d'eau et faire cuire 30 min environ. Mettre dans les pots.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FILET MIGNON (Lomo)**, COPPA ET MAGRET SECHES MAISON**

ROGER MARTINEZ & GERARD MANJOUER

1 magret de canard
500 g de sel de Guérande (fin ou gros)
1 c à s de poivre noir moulu

Verser la moitié du sel dans une boîte en plastique.

Poser le magret de canard dedans et reverser l'autre moitié de sel par-dessus.

Placer entre 15 et 24 h au réfrigérateur (bien salé). Sortir le magret de canard de la boîte et retirer le sel.

Parsemer la chair avec le poivre noir et envelopper le magret dans un torchon propre. Le disposer ensuite dans la boîte en plastique sans toutefois replacer son couvercle.

Le laisser sécher au moins 3 semaines dans un endroit sec et tempéré ou au dernier étage du réfrigérateur (et non dans le bac avec les légumes car ceux-ci génèrent de la condensation).

VARIANTE

GERARD MANJOUER

Faire comme pour un magret séché classique, mais après le poivre, "le caresser" avec du piment d'Espelette au-dessus d'une assiette.

Le placer ensuite sur un torchon, saupoudrer partout de piment tout en l'enroulant, puis le mettre au bas du frigo, pour environ 14 jours.

Au toucher, si le résultat vous plaît, déguster.

Si vous en faites en série les mettre sous-vide afin de stopper le séchage... je pense qu'ils n'auront pas le temps de souffrir.

LOMO (Filet Mignon) **OU COPPA MAISON**

Rôti de porc ou lomo
Gros sel
Poivre
Herbes de Provence

Le disposer dans un plat ou boîte plastique. Mettre du sel puis mettre le morceau et le recouvrir entièrement de gros sel.

Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 3 ou 4 jours selon la grosseur du rôti.

Vider régulièrement l'eau qu'il rejette.

Ensuite, bien le frotter avec le sel... puis le passer sous l'eau froide pour bien le rincer.

L'essuyer avec de l'essuie-tout. Le couvrir de poivre ou d'herbes de Provence.

Le disposer dans un torchon, le réserver au sec et au frais (cave ou frigo en haut) pendant 3 ou 4 semaines.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Nairs

FILET DE BŒUF SECHE
JOACHIM ENNENBACH

1 filet de bœuf d'environ 1 kg
1 bouteille de vin rouge 13/14°
Gros sel
Poivre noir du moulin asser épais
Paprika doux (ou du paprika fumé espagnol)

Dans une terrine ou un récipient en plastique, couvrir le fond d'une couche épaisse de gros sel.

Poser le filet et le recouvrir complètement de gros sel.

Mettre dans le bac du bas du frigo pendant 24 h.

Sortir ensuite le filet du sel, bien le rincer à l'eau et le sécher avec du papier absorbant.

Mettre le filet dans la terrine ou un autre récipient, verser le vin à mi hauteur de la viande et bien la masser de tous les côtés.

Laisser ensuite mariner pendant 20 min de chaque côté.

Éponger la viande avec du papier absorbant.

Dans une assiette, mettre une quantité suffisante de poivre noir moulu au moulin et de paprika doux et bien mélanger les deux épices.

Bien rouler la viande dans ce mélange et en enduire tous les côtés.

Rouler la viande dans un torchon propre et la mettre dans le bac au bas du frigo pendant 4 semaines.

Sortir la viande du torchon et déguster à l'apéritif.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FILETS DE HARENGS

ODILE COUTY

200 g de harengs fumés
1 oignon moyen
3 gousses d'ail
4 cornichons
Thym
Laurier
Poivre en grains
Huile d'olive

Couper les harengs en tranches de 2 cm.

Eplucher et couper finement l'oignon et l'ail.

Couper les cornichons en rondelles fines.

Mélanger le tout dans un bocal. Ajouter du thym, du laurier et une c à s de poivre en grains.

Couvrir d'huile d'olive.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FILETS DE POISSON DE JIJEL (ex Djidjelli)

SERGE SERGE

4 filets de loup ou de bar
3 gousses d'ail
1 c à c de cumin
½ c à c de gingembre
½ c à c de piment d'Espelette
1 dose de safran
½ botte de persil
50 g de farine
1 jus de citron
2 courgettes
2 oignons
Huile
Sel

Dans un mixeur mettre les gousses d'ail, le persil, le sel, le cumin, le gingembre, le safran, le piment, le citron.

Mixer le tout et réserver.

Couper les courgettes et les oignons en rondelles et les faire revenir dans un peu d'huile séparément.

Enduire les morceaux de filets de loup d'un côté du mélange pilé.

Rouler chaque filet sur lui même.

Les faire tenir avec un pique en bois genre cure-dents.

Les fariner et les faire frire 5 min de chaque côté.

Réchauffer les légumes et servir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FILETS DE SARDINES FARCIES

(dans des Feuilles de Brick)

RACHEL KOIN

8 sardines
4 tomates mûres mais fermes
4 belles gousses d'ail
Basilic
Huile d'olive
8 belles crevettes cuites et décortiquées
8 feuilles de brick
Sel & Poivre

Nettoyer les sardines et les ouvrir en deux sans les détacher. Tremper les tomates dans l'eau bouillante, les peler, égrainer et couper en petit dés,

Dans un petit saladier, mettre les tomates, le sel, le poivre, le basilic haché grossier, les crevettes coupées en tout petits morceaux, et une c à s d'huile d'olive.

Bien remuer le tout et farcir vos sardines. Bien refermer le tout avec les feuilles de brick.

Ranger dans un plat allant au four. Mettre quelques gouttes d'huile d'olive.

Enfourner dans un four chaud, laisser cuire 15 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FINANCIERS
MARIE PIQUERY

60 g de poudre d'amandes
50 g de farine
80 g de beurre fondu
135 g de sucre en poudre
10 sachets de sucre vanillé
1 c à c d'arôme d'amande amère
4 blancs d'œufs

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, la farine, le sucre, la vanille et l'arôme d'amande amère.

Ajouter les blancs d'œufs. Mélanger, puis le beurre fondu. Bien mélanger.

Verser cette préparation dans des petits moules ronds ou rectangulaires, de préférence en silicone.

Mettre dans le four préchauffé à 180° pendant 20 min.

VARIANTE

FINANCIERS MACARONES
MARIE PIQUERY

125 g de poudre de noisettes
125 g de poudre d'amandes
200 g de sucre
3 blancs d'œufs

Mélanger la poudre de noisettes, la poudre d'amandes, et le sucre.

Ajouter les 3 blancs d'œufs (pas montés en neige). Amalgamer le tout, ce qui donnera une pâte collante.

Couvrir avec un film cellophane, et laisser reposer une nuit.

Le lendemain, préchauffer le four à 180°. Tremper légèrement les doigts dans de l'eau, et faire des petites boules de la grosseur d'une petite noix.

Disposer dans un plat recouvert de papier cuisson et enfourner 15 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

FLAN A L'ORANGE

PAULE GAVET

4 oranges juteuses
1 citron juteux
4 c à s de sucre
3 œufs
1 petite boîte de lait concentré non sucré
2 c à s de fécule de pomme de terre

Presser le jus des fruits, le mélanger avec le sucre et le lait et porter doucement à ébullition pendant 5 min.

Battre les œufs entiers avec la fécule, et hors du feu, les incorporer au jus de fruits.

Caraméliser un moule et verser la préparation.

Mettre à cuire au bain-marie 25 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FLAN AUX ŒUFS

CHRISTIANE RUBIO-TORTOSA

1 l de lait
150 g de sucre
3 paquets de sucre vanillé
7 à 8 œufs selon la grosseur

Faire bouillir le lait bien chaud et le mélanger aux œufs. Le passer pour que le flan soit net.

Faire un caramel et verser la composition et cuire au bain-marie à 180°.

VARIANTES

FLAN AUX ŒUFS

ODETTE MIRAGLIA

1 boîte de lait concentré sucré (400 g Nestlé)
1 boîte de lait de coco naturel (400 g)
75 g de poudre de coco
3 œufs
Du caramel pour le fond du moule

Cuire au bain-marie 50 min environ.

FLAN AUX ŒUFS

ODETTE MIRAGLIA

½ l de lait
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
Du caramel

Faire bouillir le lait avec les sucres. Laisser refroidir un moment. Battre les œufs et les mélanger peu à peu au lait.

Enduire un moule de caramel. Y verser la préparation au travers d'une fine passoire.

Cuire au four dans un bain marie 20 min environ.

Quand le flan est refroidi, le renverser sur un plat.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FOIE AU CUMIN

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

500 g de foie de bœuf
1 kg de pommes de terre
Huile
Vinaigre
Cumin
Paprika
Farine
3 gousses d 'ail
Sel & Poivre

Faire frire dans un peu d'huile les tranches de foie, les réserver une fois cuites.

Dans la même poêle mettre les gousses d'ail pilées, 1 c de paprika, 1 c de cumin, puis les pommes de terre épluchées et coupées en rondelles, saupoudrer de farine.

Verser ½ l d'eau et laisser cuire à feu moyen.

6 min avant de servir, ajouter le foie avec une c de vinaigre.

Manger chaud.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FOIES DE VOLAILLE A LA JUIVE

NATHALIE CHALMEL-G

300 g de foies de volaille
300 g d'oignons
3 à 4 œufs durs
Sel & Poivre

Blondir les oignons avec 1 c d'huile de tournesol.

Faire cuire ensuite les foies de volaille au four à 220° (les laver et les parer avant), en les retournant régulièrement.

Hacher l'ensemble avec du sel et du poivre (je mets en plus un peu de cumin, grossièrement - on doit voir les morceaux).

Laisser reposer au frigo dans une terrine (traditionnellement c'est dans une assiette creuse), au moins 2 h avec du film (sinon, ça s'oxyde).

Servir avec des tranches de pain grillé, des pommes vapeur, des rondelles d'oignon cru et un filet d'huile neutre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FONDANTS & VARIANTE

FONDANT AU CITRON
MARIE PIQUERY

150 g de beurre mou
150 g de sucre
4 œufs
200 g de farine
1 sachet de levure
1 citron (zeste + jus)
1 yaourt

Dans un saladier, travailler le beurre mou avec le sucre. Ajouter les œufs et le yaourt, mélanger.

Râper le citron, l'ajouter ainsi que le jus au mélange.

Ajouter la farine et la levure, et mélanger. Verser dans un moule à manqué ou à cake.

Cuire dans le four préchauffé à 180° pendant 30 min pour le moule à manqué, environ 10 à 15 min de plus pour le moule à cake.

VARIANTE

FONDANT AUX AMANDES
BETTY ROSE

200 g de poudre d'amandes
200 g de sucre
4 œufs
100 g de beurre fondu

Mélanger le beurre et le sucre.

Ajouter les œufs puis la poudre d'amandes.

Cuire au four pour 20 min th 6 (200°).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FONDS D'ARTICHAUTS FARCIS

RACHEL KOIN

10 fonds d'artichauts (surgelés)
500 g d'oignons
90 g d'huile d'olive (40 g + 30 g + 20 g)
300 g de lait
4 petits suisses
90 g de crème fraîche épaisse
30 g de farine
50 g de comté râpé + un peu pour saupoudrer
Noix de muscade
Sel & Poivre du moulin

Préchauffage du four à 200° (chaleur tournante).

Faire cuire les fonds d'artichauts à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les égoutter et les laisser refroidir.

Éplucher et émincer les oignons. Faire chauffer 40 g d'huile d'olive et y faire étuver les oignons à feu doux en remuant de temps en temps pendant environ 15 min.

Les oignons doivent fondre sans colorer.

Arroser avec le lait, porter à frémissement et laisser cuire encore pendant 15 min.

Ajouter 4 fonds d'artichauts coupés en dés et mixer l'ensemble. Passer au tamis.

Faire un roux blanc avec 30 g d'huile d'olive et la farine.

Servir bien chaud.

Ajouter la fondue d'oignons et laisser quelques min sur le feu en remuant constamment, pour que la préparation épaississe un peu.

Saler & poivrer, râper un peu de muscade et ajouter le fromage râpé.

Laisser refroidir.

Écraser les petits suisses et les mélanger avec la crème. Incorporer la préparation aux oignons.

Disposer les fonds d'artichauts dans un plat à gratin. Les remplir de la préparation. Saupoudrer de fromage râpé et arroser du restant d'huile d'olive.

Passer au four pour réchauffer l'ensemble et pour faire gratiner le dessus.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RETOUR AU SOMMAIRE

FONDOK EL GHALLA

SERGE SERGE

500 g de pommes de terre
100 g de tomates
20 g d'olives noires
100 g de thon en boîte
100 g de comté ou autre
100 g de poivrons verts
20 g de câpres
½ citron confit
4 œufs
1 laitue
1 filet d'huile d'olive
1 filet de vinaigre
Sel & Poivre

Eplucher les pommes de terre, les couper en petits dés.

Les faire cuire 15 min dans une eau légèrement vinaigrée. (Egoutter et réserver).

Rincer les feuilles de laitues.

Faire cloquer poivrons et tomates entiers sous le grill du four.

Couper le fromage et le citron en très petits dés.

Découper les olives en fines rondelles.

Cuire les œufs 10 min dans l'eau bouillante, et réserver dans de l'eau froide.

Eplucher les poivrons et les tomates, les épépiner et les couper en petits dés.

Dans un saladier, mettre l'huile d'olive, le vinaigre, le sel, le poivre, les pommes de terre, les olives, les tomates, le citron confit, les dés de fromage, les poivrons verts hachés et les câpres.

Emietter le thon, bien mélanger.

Ecaler les œufs, les hacher et les ajouter dans la salade.

Disposer des feuilles de laitue dans un plat et garnir chacune de salade Fondok el Ghalla

Aucune obligation de faire griller les poivrons et les tomates. Ils seront crûs.

Le vinaigre sert à ce que les pommes de terre ne s'écrasent pas dans la salade.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

FOUGASSE AUX HERBES

PAULE GAVET

500 g de farine type 65
20 g de levure de boulanger (en cubes au rayon boulangerie des supermarchés, sinon déshydratée)
Huile d'olive
Mélange d'herbes (thym et romarin ébranchés ou herbes de Provence)
2 gousses d'ail
30 cl d'eau tiède
15 g de sel
Gros sel

Mélanger la farine et le sel dans un grand saladier. Délayer la levure dans l'eau tiède. Faire une fontaine dans la farine, verser le liquide et mélanger petit à petit en tournant. Pétrir le mélange jusqu'à obtenir une boule.

Si la pâte colle trop ajouter un peu de farine. Si elle n'est pas asser humide ajouter un peu d'eau.

Fariner le plan de travail et pétrir la pâte pendant 10 min. Le but est de lui faire prendre un maximum d'air pour que la levure puisse s'exprimer et faire gonfler le pain.

On étale la pâte en la poussant, on la replie en boule et on recommence. Au bout de ce temps, inciser le dessus de la pâte de quelques coups de la pointe d'un couteau, remettre le pâton dans le saladier, couvrir d'un linge propre ou d'un film alimentaire et mettre dans un endroit chaud (environ 30°).

Laisser ensuite monter la pâte pendant environ 45 min, parfois jusqu'à 1 h ½ en fonction de la température, la pâte doit doubler de volume.

Pétrir à nouveau la pâte quelques secondes, cette fois pour l'aplatir. L'étendre ensuite en une galette d'1 à 2 cm d'épaisseur et la poser sur une plaque de cuisson farinée.

Faire des trous en enfonçant les doigts dans la pâte, puis arroser avec un mélange d'huile d'olive (2 à 3 c à s), ail pressé et herbes de Provence.

Laisser lever la pâte une seconde fois ¾ d'h (facultatif, si vous n'aver pas le temps, sauter cette étape). Au bout d'½ h, quand la fougasse a fini de lever, la poser sur une sole métallique ou à défaut un moule à tarte démontable en métal par exemple.

C'est très important de la poser sur du métal et non pas un plat en pyrex par exemple, car la cuisson ne serait pas du tout la même. Passer au four ¼ d'h.

La fougasse doit être bien dorée sur le dessus mais pas brûlée, et cuite en dessous. Sortir le pain. Arroser d'huile d'olive, laisser refroidir un peu et déguster !

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

FOUGASSE
DANIELLE GARCIA

280 g de farine à pain
1 sachet de levure boulanger
15 cl d'eau tiède
3 c à s d'huile d'olive (ou de noix)

Si vous utiliser la farine pour ciabatta, ne pas saler

Si vous aver une machine à pain mettre tous les ingrédients et pétrir 1 h ½.

Sinon, pétrir à la main, et laisser reposer.

Au bout de ce temps sortir la pâte, la dégazer et préparer la fougasse sur une plaque et la laisser monter dans endroit chaud, recouverte d'un torchon, pendant ½ heure.

Lorsque la pâte a levé, passer de l'huile sur toute la surface et saupoudrer de graines de lin (facultatif).

Enfourner à 180° pendant 20 à 30 min selon le four.

FOUGASSE
MAURICE TEBOUL

400 g de farine
1 sachet de levure boulangère
1 c à c de sel
6 c à s d'huile d'olive
18 cl d'eau
1 c à s de thym
Olives dénoyautées
1 gros oignon
2 c à s d'emmental râpé

Mélanger la farine, le sel et le thym d'un côté, et de l'autre, l'eau tiède, la levure et l'huile.

Pétrir les 2 préparations 10 min environ.

Laisser lever la pâte 2 h.

Couper la pâte en 2 pâtons égaux.

L'étaler afin d'avoir une pâte très fine.

Saler, poivrer, saupoudrer d'herbe de Provence. Parsemer d'oignon frit et d'olives dénoyautées.

Recouvrir avec l'autre pâton et bien souder les bords.

Faire 6 entailles et tirer la pâte, badigeonner d'huile et parsemer de fromage râpé.

Enfourner à 180° pour 30 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FRICASSÉS

ADRIENNE PINA

500 g de farine
½ carré de levure de boulanger
1 bol d'eau
1 pincée de sel
Tomates
Thon
Olives
Œuf
Câpres
Concombre
Poivron
Huile d'olive
Vinaigre
Sel & Poivre

Mettre la farine dans un saladier et ajouter le sel.

Dans le bol d'eau tiède, pas chaude, faire fondre la levure et mettre le tout dans la farine pour obtenir une pâte asser élastique comme une pâte à pain.

Sur une table, mettre une couverture, un torchon par-dessus.

Faire des petites boules, couvrir d'un torchon et mettre une petite couverture, puis laisser gonfler.

Dans un saladier couper des tomates en petits morceaux, ajouter du thon, des olives, 1 œuf, des câpres, du concombre, un poivron, de l'huile olive, du vinaigre, du sel et du poivre.

Dès que les petits pains ont gonflé, les faire frire et les remplir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

FRICASSÉS FARCIS A LA MECHOUIA

ANNIE BOL

Pâte à pain :
1 kg de farine
2 levures de boulanger
Eau tiède
Sel

Pour la mechouia :
5 poivrons
5 tomates
1 tête d'ail
2 oignons
Épices (cumin, carvi, coriandre, huile d'olive)

Délayer la levure dans l'eau tiède, mélanger à la farine et saler.

Malaxer la pâte et faire un pâton à couper en tranches.

Façonner les petits pains et laisser gonfler environ 1 h.

Faire frire.

Faire cuire les légumes au barbecue, sur la plancha ou dans le four. Mixer pas trop fin après avoir pelé les légumes. Rajouter les épices l'huile d'olive sel poivre, un peu de piment et un peu de vinaigre.

Farcir les petits pains.

Ajouter des olives et un morceau d'œuf dur.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FRICASSÉS TUNISIENNES
MAURICE TEBOUL

Pour la pâte :
500 g de farine
270 ml d'eau
1 sachet de levure boulangère
1 c à c de sucre
1 œuf
2 c à s d'huile
1 c à s rase de sel

Pour la farce :
2 belles pommes de terre
3 œufs durs
Olives vertes et noires
1 boîte de thon au naturel
De la salade de poivrons grillés (slata mechouia)
Des câpres
Harissa

Faire une pâte avec tout cela et mettre en boule, réserver ¼ d'h.

Partager votre pâte en 12 pâtons égaux de 70 g chacun.

Former les fricassés en faisant des boules ovalisées.

Les disposer sur une feuille de papier cuisson et les laisser 45 min.

Faire frire les fricassés à coloration puis les laisser refroidir.

Ils ramolissent en refroidissant

Ouvrir, napper de harissa puis ajouter la slata mechouia.

Couper les pommes de terre et les œufs et les ajouter.

Ajouter le thon emietté, puis les olives coupées et les câpres.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FRICASSÉS TUNISIENS
RACHEL KOIN

Pour la pâte :
1 kg de farine
1 cube de levure boulangère
1 verre d'huile
2 œufs
Eau tiède
2 pincées de sel

Pour la garniture :
5 grosses pommes de terre
2 boîtes de thon à l'huile
6 œufs
1 pot d'olives vertes dénoyautées
Harissa
Mayonnaise

Commencer par préparer le levain, dans un petit bol mettre le cube de levure, 2 c à s de farine et un peu d'eau tiède. Couvrir et laisser lever 45 min à 1h.

Dans un grand saladier, mélanger la farine et le sel, puis ajouter les œufs et le levain. Bien mélanger pour que la farine s'imprègne du levain. Ajouter l'huile, puis ajouter l'eau petit à petit jusqu'à que la pâte ne colle plus, elle doit rester souple.

Prendre l'équivalent d'une balle de golf de la pâte puis former des boudins. Les poser sur une plaque sulfurisée, les couvrir et laisser lever 30 min.

Les frire des 2 côtés, 5 à 10 min sur un feu moyennement fort pour que les fricassés soient bien cuits à l'intérieur.

Les mettre sur du papier absorbant avant de les garnir.

Laver les pommes de terre et les mettre à bouillir 25 min environ. Cuire les œufs à l'eau pendant 15 min dès que l'eau bout. Égoutter l'huile du thon dans une passoire, puis mettre dans un bol et réserver.

Égoutter les olives et les couper en 2, puis les réserver dans un bol. Couper les pommes de terre en dés et les saler.

Enlever la coque des œufs puis les couper en rondelles. Faire un mélange harissa et mayonnaise dans un bol.

Dès que la préparation des garnitures est prête, on peut commencer à farcir les fricassés. Inciser un fricassé au milieu dans le sens de la largeur sans toucher l'autre bout.

Étaler la sauce harissa/mayo, mettre des dés de pomme de terre, du thon, quelques rondelles d'œuf, et des olives. Répéter l'opération jusqu'à la fin.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FRICASSÉE D'ESCARGOTS

MARIE CLAIRE LEPICIER

3 kg d'escargots gris
300 g de lard
1 oignon
2 tomates
4 gousses d'ail
250 g de farine
1 c à c de paprika
1 c à c de cumin
2 piments de Cayenne
1 petit bouquet de thym
1 feuille de laurier
½ verre de vinaigre
2 c à s d'huile
Sel & Poivre

Mettre les escargots dans une grande passoire sur laquelle un couvercle sera posé surmonté d'un poids.

Les laisser jeûner 5 jours ; le 6ème jour les saupoudrer de 200 g de farine. Le lendemain, les rincer à grande eau, la dernière eau sera additionnée de vinaigre.

Les mettre dans une marmite et les recouvrir d'eau froide.

Ajouter le thym, le laurier, le paprika, l'oignon, les piments de Cayenne. Saler, poivrer.

Laisser cuire à feu doux durant 15 min, puis augmenter le feu et cuire encore ¼ d'heure de plus.

Dans l'huile, mettre le lard coupé en dés et les tomates épluchées, épépinées et coupées en morceaux à revenir.

Au bout de 5 min, saupoudrer les 50 g de farine restant, ajouter les escargots et la moitié de l'eau dans laquelle ils ont cuit.

Laisser cuire à feu doux pendant 25 min et juste avant d'arrêter la cuisson, ajouter le cumin et l'ail haché.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FRICOT D'AUBERGINES

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 kg d'aubergines
250 g d'oignons blancs
250 g de pois chiches
1 poulet de 1 kg
Feuille de laurier
Huile
Sel & Poivre

Faire tremper les pois chiches la veille dans de l'eau salée.

Après avoir partiellement enlevé la peau des aubergines, les couper en tranches,
les saler et les faire égoutter 3 h dans une passoire.

Les rincer et les sécher dans du papier absorbant.

Emincer les oignons, les faire dorer avec sel, poivre et laurier.

Dans une marmite mettre les oignons, les pois chiches débarrassés de leur peau,
le poulet cru désossé et coupé en morceaux, les aubergines et de l'eau.

Laisser mijoter à petit feu pendant 3 h environ.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FRITA

(Tchouktchouka)

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 kg de poivrons bien verts
2 kg de tomates bien rouges
3 beaux oignons
1 hachis d'ail et de persil
2 bonnes c à s d'huile
Sel & Poivre

Couper les poivrons en deux, retirer les graines et la queue, puis les couper en petits morceaux réguliers.

Peler les tomates après les avoir plongées dans de l'eau bouillante quelques min.

Retirer les pépins et le jus, puis les couper en quartier.

Eplucher les oignons et les émincer.

Faire revenir dans l'huile les poivrons en remuant souvent, les retirer puis mettre à revenir les oignons.

Ajouter les tomates et laisser réduire 30 min environ, remettre les poivrons, ajouter le sel, le poivre, le hachis d'ail et de persil et laisser mijoter encore quelques min à feu doux.

Ce délicieux plat de légumes accompagnera au choix, de l'agneau, du poulet et même des œufs que l'on pourra casser et laisser cuire sur les légumes.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FRITES A LA DERSA

MERIEM BENTURQUI

Pour la chermoula ou dersa :
1 tête d'ail
1 piment rouge sec (si vous aimer le piquant, qui aura préalablement été trempé dans l'eau pour qu'il soit plus tendre et débarrassé de toutes ses graines)
1 c à c de paprika
1 c a c pas trop pleine de carvi (kerwiya) ; cet épice et indispensable
Un peu d'huile
1 bonne cuillère de purée de poivron rouge (ou remplacée par une c à c de concentré de tomates)
2 c à s de vinaigre
Sel & Poivre

La dersa ou la chermoula : normalement on doit utiliser le mortier, ce qu'on appelle cher nous El Mahraz, mais un mixeur fait l'affaire.

Dans le bol mettre les gousses d'ail, le piment sec, le paprika, le sel, le poivre et mixer.

Mettre cette préparation dans une casserole ajouter un peu d'huile, faire chauffer un peu, puis ajouter un peu d'eau, la purée de poivron rouge ou la tomate concentrée et laisser cuire pendant environ 8 à 10 min.

La sauce est réduite, ajouter à la fin le vinaigre et retirer du feu.

Une fois que les frites sont prêtes, les disposer dans une assiette et les napper sur le dessus avec de la dersa ou les mélanger.

On peut ajouter du persil ou de la coriandre, pommes de terre coupées en frites mais un peu grosses.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FRITO MAJORQUIN

GENE AMIEL PICPUS

600 g d'agneau
200 g de rognons et de foie d'agneau
1 frita
4 pommes de terre
Laurier
3 gousses d'ail
1 pincée de piment
Huile d'olive
Sel & Poivre

Dans 3 poêles différentes :

Frire l'agneau et les abats coupés en petits morceaux, ajouter le sel, le poivre, le piment le laurier, 2 gousses d'ail pressées, jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Faire la frita jusqu'à ce qu'elle soit confite.

Frire les pommes de terre coupées en dés avec le sel, le poivre, 1 gousse d'ail pressée, jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Mélanger les 3 préparations et servir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FRITURE D'EPERLANS

(pour la Kemia)

PAULE GAVET

Eperlans
Farine
Sel
Citrons

Laver et sécher les éperlans.

Tremper les poissons dans la farine et les tapoter pour en ôter l'excédent.

Faire cuire à l'huile chaude par petites quantités en les retournant jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Les éponger avec un papier absorbant.

Saler et servir avec des quartiers de citrons.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FROMADJADES FROMAJADES, FORMADJADES & VARIANTES

(origine Mahonnaise)

FROMADJADES

MARIE-CLAUDE SANGUEDOLCE

500 g de farine
200 g de margarine
½ paquet de levure
Eau
Safran
Jus de citron
Sel

Garniture :
1 épaule d'agneau
200 g de poitrine de porc
2 soubressades piquantes

Faire la pâte brisée et laisser reposer. Couper l'épaule en cubes, le lard et la soubressade en tranches (sans peau).

Mettre l'épaule coupée dans un saladier avec le lard et la soubressade, saler, poivrer, ajouter le safran et le jus de citron pressé. Bien remuer.

Prendre des petites boules de pâte, creuser chaque boule à la main, et former une cassolette que l'on remplira avec les morceaux macérés.

Pour chaque fromadjade mettre 4 morceaux d'agneau, 2 morceaux de lard, 2 tranches de soubressade.

Bien tasser et refermer avec un petit couvercle de pâte.

Bien assembler les bords et les pincer en 6 endroits, pour former une petite collerette.

Dorer au jaune d'œuf. Cuire à four chaud 30 à 35 min.

VARIANTES

FROMAJADES

MONIQUE BERGER

Pâte feuilletée
Soubressade

Lard nature
Reste de gigot

Prendre une pâte feuilletée, faire des rectangles, et déposer dessus du lard nature, de la soubressade et des restes de gigot.

Mouiller les bords avec un peu d'eau, pincer aux 4 coins pour faire un petit panier, enfourner à 220°.

FROMAJADES

PATRICIA HILY

1 kg de farine
¼ d'huile
¼ d'eau
1 sachet de levure
Sel

Garniture :
Agneau
Porc
Soubressade
Petit salé

Etaler la pâte, faire des ronds à l'emporte pièce, et faire comme des petites marmites avec la pâte.

Couper les viandes et la soubressade en petits dés et en garnir les petites marmites. Fermer avec un rond de pâte.

Cuisson 180°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FORMADJADES
GENE AMIEL PICPUS

500 g de farine
200 g de saindoux (ou margarine de nos jours...)
½ paquet de levure chimique
Un peu d'eau
Safran
Jus d'1 citron
1 c à c de sel & Poivre

Pour la farce, couper en petits dés :
400 g de viande de gigot ou d'épaule d'agneau
200 g de poitrine de porc
2 soubressades piquantes pelées

Faire la pâte brisée avec tous ces ingrédients pour obtenir une pâte souple, la laisser reposer en boule 1 h dans un saladier couvert d'un linge.

Ajouter dans le saladier, le sel, le poivre, le safran, le jus de citron.

Bien mélanger et laisser macérer 1 h.

Faire 12 petites boules de pâte.

Remplir chacune avec 4 morceaux d'agneau, 2 morceaux de porc, 2 tranches de soubressade.

3 méthodes :
* La plus facile : faire de petites cocas fermées en demi-lunes dans des disques d'environ 10 cm.
* Foncer des petits moules ronds spéciaux (traditionnellement carrés) avec les $^2/_3$ de chaque boule.
* Creuser les $^2/_3$ de chaque boule à la main.

Pour les 2 dernières méthodes, bien tasser et refermer avec un petit disque de pâte ; assembler les bords et les pincer en 6 endroits pour former une collerette.

Dorer au jaune d'œuf.

Cuire à 200° four chaud environ 30 min.

Ou fromadjades, fornandjades... ("forn menjado" du Catalan "mangé au four")

Recette de mon arrière-arrière-grand-mère mahonnaise.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FROMADJADE
PATRICK LLORENS

1 kg farine
380 g de beurre
¼ l d'eau
1 paquet levure chimique
2 jaunes d'œuf
1 c à c de sel

Farce :
1,5 kg d'épaule d'agneau
1 tranche épaisse de lard gras salé
Soubressade
Thym
Laurier
Safran
Sel & Poivre

La veille, couper en petits morceaux l'agneau, ajouter le safran, le thym, le laurier, et faire macérer, minimum 6 h.

Préparer la pâte et la laisser reposer 1 h.

Faire des petites marmites garnies avec la viande 80 %, des morceaux de soubressade (4-5), des cubes de gras (2 -3).

Saler et poivrer la viande avant de remplir les marmites.

Pour faire les marmites utiliser des petits moules à tarte de 11 cm.

Il faut 60 g pour le fond de pâte et 40 g pour le couvercle.

Souder le fond et le couvercle en faisant un petit bourrelet puis dorer le dessus avant de mettre au four 35 à 40 min à 180°.

A l'origine, les petites marmites étaient confectionnées à la main et il fallait avoir un sacré tour de main.

Petits pâtés à la viande d'origine Mahonnaise, que ma famille confectionnait pour Pâques.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FROMADJADJ
ANNIE ROLLAND

1 kg farine
20 cl d'huile
20 cl eau tiède
1 paquet de levure chimique (Alsa ou autre)
1 pincée de sel

Farce :
350 à 400 g environ épaule (ou gigot d'agneau)
300 g d'échine de porc (à peu près)
200 g de lard
300 à 400 g de soubressade piquante
Feuilles de laurier
Safran
Sel & Poivre

La veille ou tout au moins 6 h avant, découper toute la viande en cubes sans la mélanger.

Couper en tout petits bouts des feuilles de laurier.

Ajouter plusieurs sachets de safran.

Incorporer la viande en remuant pour que chaque cube en profite.

Saler, poivrer et laisser en attente.

Le lendemain (ou si vous êtes pressés 6 h) après avoir laissé macérer, prendre une boule de pâte plus petite qu'une balle de tennis.

Faire une petite marmite, la remplir avec un morceau de lard, 2 ou 3 morceaux d'agneau.

Faire pareil pour le porc et 2 où 3 morceaux de soubressade également.

Tout dépend de la marmite il faut qu'elle soit suffisement pleine.

Aplatir 1 morceau de pâte assez fin pour faire un cercle qui servira de couvercle.

Fermer, pincer ensemble la pâte de la marmite et du couvercle tout autour en 5 où 6 endroits différents afin que le couvercle soit bien soudé.

Il faut environ 25 min de cuisson suivant le four, th 6 ou 7.

Il faut attendre le lendemain pour les consommer.

Recette des Fromadjadjs de Mamie Fiol qui tenait il me semble une charcuterie à Fort de l'Eau.
A Fort de l'Eau la spécialiste des Fromadjadj était la belle mère de l'oncle à mon mari.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FROMAGE DE TETE

ODILE COUTY

½ tête de porc
2 petits pieds de porc
2 oreilles
2 jambonneaux
2 ou 3 feuilles de laurier
Clous de girofle
2 bouillons cube Maggi ou autres
2 blancs de poireaux
4 ou 5 carottes (les couper en rondelles pas trop fines pour qu'elles restent entières à la cuisson)
1 verre de vin blanc
Gros sel
Grains de poivre

Mettre la viande à cuire dans une cocotte, saler et ajouter de l'eau pour recouvrir, mettre à grand bouillon durant 1 h.

Laisser refroidir un peu et prendre le temps de désosser.

Remettre la viande dans la cocotte avec le reste des ingrédients.

Laisser cuire le tout environ 1 h ½ en surveillant qu'il n'y ait pas trop de bouillon afin que la gelée soit belle et surtout solide.

Disposer ensuite dans des ramequins, saladiers ou autres.

Vous pouver congeler une fois la gelée prise en mettant le bloc dans des sachets de congélation.

Petite astuce : afin qu'il n'y ait pas trop d'eau à la décongélation, recuire dans une casserole et laisser refroidir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GACHAS
(aux Saucisses et aux Légumes)
RACHEL KOIN

500 g de longanisse (saucisson espagnol cru au piment ou 500 g de joue ou d'épaule de porc)
100 ml d'huile d'olive
2 oignons moyens
5 poivrons verts
2 poivrons rouges
400 g de tomates (ou 200 g de tomates pelées égouttées)
2 gousses d'ail
250 g d'amandes entières
30 g de persil plat
Cumin
Safran
500 ml d'eau bouillie
Sel & Poivre

2 l d'eau
500 g de farine instantanée (ou 3 l d'eau, 450 g de semoule de blé dur ou tendre)
Sel

Porter l'eau à ébullition. Inciser les tomates à la base de la queue, les plonger rapidement dans de l'eau bouillante, les passer sous l'eau froide avant de les peler.

Les couper en huit, les épépiner et saler.

Couper le saucisson en languettes de 2 cm de long et les faire revenir brièvement dans 3 c à s d'huile d'olive. Ajouter les oignons, les poivrons et les tomates coupés grossièrement.

Cuire à l'étouffée à très petit feu pendant 45 min.

Faire dorer légèrement l'ail et les amandes dans de l'huile d'olive. Egoutter et broyer dans un mortier avec le persil, le cumin, un peu de sel, le safran pour obtenir une pâte.

Ajouter au saucisson, rectifier l'assaisonnement et laisser encore cuire 5 min.

Bouillie :

Pour la bouillie, porter l'eau à ébullition. Retirer la casserole du feu.

Verser la farine instantanée ou la semoule en pluie fine sans cesser de remuer.

Porter de nouveau à ébullition tout en remuant.

Ensuite, remuer pendant 15 min à feu doux jusqu'à ce que le goût farineux ait disparu.

La semoule doit cuire 5 à 10 min. Saler si nécessaire. Verser dans un plat large et profond. Laisser reposer 5 min.

Répartir les légumes et la saucisse sur la bouillie et servir.

Les Andalous mangent le gacha directement dans le plat.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GALETTE DES ROIS & VARIANTES

GALETTES DES ROIS

NICOLE MOLLON DRAPEAU

Pour le levain :
50 g de farine T55
50 ml d'eau
1 c à c de sucre
1 carré de levure de boulanger de 24 g

Pour la pâte :
250 g de farine
125 g de beurre
35 ml de lait
40 g de sucre
3 œufs
3 c à s de fleur d'oranger
1 pincée de sel
1 zeste d'orange

Pour la garniture :
1 blanc d'œuf
Amandes pilées grossièrement
Pralin
Sucre concassé
Marmelade d'abricot

45 min avant, faire le levain dans l'ordre des ingrédients (farine, levure, eau, laisser reposer à température ambiante couvert d'un linge il doit doubler voire plus de volume)

Dans un bol du robot (ou à la main au fouet) mettre la farine, le sel, le sucre, les œufs, la fleur d'oranger, le levain, le beurre (préalablement ramolli) travailler 15 min jusqu'à l'obtention d'un mélange élastique qui se détache du bol (Il faut d'ajouter la farine petit à petit pour avoir cette élasticité).

Laisser reposer 1 h 30 à 2 h selon la température (voire plus, ça doit doubler de volume). A ce moment là, chasser l'air en pétrissant énergiquement, reformer une boule, fariner, remettre dans un saladier en refermant hermétiquement avec un film et mettre une nuit au frigo.

Le matin, sortir la pâte et la laisser prendre la température ambiante, environ ½ heure. Faire une boule posée sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, faire un trou au milieu (mettre un petit ramequin au centre pour que le trou ne se referme pas).

La galette formée, mélanger le blanc d'œuf avec les amandes pilées, le pralin, et badigeonner le dessus avec.

Cuire à four préchauffé à 180°, 25 à 30 min en mettant un bol d'eau dans le four. On peut aussi faire cuire dans un moule à savarin.

Une fois cuite, éteindre le four.

Faire chauffer 3 c à s de marmelade d'abricot, badigeonner légèrement la galette à l'aide d'un pinceau, mettre le sucre concassé et remettre la galette dans le four éteint pour que l'abricot sèche et donne le brillant.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

GALETTE DES ROIS
MARIE PIQUERY

2 pâtes feuilletées épaisse de la marque H...a
1 œuf battu pour coller et dorer
1 fève

Pour la crème pâtissière :
½ l de lait
50 g de farine
100 g de sucre
2 jaunes d'œuf
1 sachet de sucre vanillé
1 bouchon de rhum

Pour la frangipane :
125 g de beurre fondu
125 g de sucre
125 g de poudre d'amandes
2 œufs
1 sachet de sucre vanillé
1 c à c de Maïzena
1 c à c d'arôme amande amère
1 c à s de rhum

La crème pâtissière :

Prélever un ½ verre de lait, et faire chauffer doucement le reste,

Battre au fouet les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le sucre vanillé, le rhum, le ½ verre de lait, et la farine. Mélanger le tout.

Verser le lait chaud sur ce mélange, fouetter, et remettre dans la casserole en remuant jusqu'à ce que ça épaississe, baisser le feu, et continuer à remuer encore 2 min.

Retirer du feu et laisser refroidir en remuant de temps en temps pour éviter que se forme une peau.

La frangipane :

Faire fondre le beurre au bain-marie.
Le fouetter avec le sucre jusqu'à ce que ça devienne mousseux, tout en fouettant, ajouter le sucre, la vanille, la maïzena, l'amande amère, le rhum, les œufs et la poudre d'amandes.

Mettre au frigo pendant une ½ h afin que le mélange durcisse un peu.

Ensuite, prendre les ¾ de la crème pâtissière et la mélanger à la frangipane.

Sur une tôle, mettre du papier cuisson et disposer une pâte. Passer de l'œuf battu autour pour coller.

Verser le mélange sur le centre, en faisant attention qu'elle ne déborde pas sur le bord (sinon, ça ne collerait plus) mettre la fève, et poser l'autre pâte sur le dessus délicatement, presser un peu sur le bord tout le tour.

Passer l'œuf battu sur le dessus de la galette, jusqu'à 1 cm du bord. Eviter que ça dégouline, elle ne gonflerait pas comme il faut.

Prendre une fourchette, écraser légèrement le bord et faire des dessins sur le dessus.

Cuire environ 30 à 35 min au four préchauffé à 200°.

Ne jamais la réchauffer au micro-ondes, la pâte ramollirait.

Pour les fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GALETTE DES ROIS AUX PRALINES (de Bal el Oued)
RACHEL KOIN

500 g de farine
5 œufs
150 g de sucre fin
300 g de beurre
20 g de levure de boulanger (moitié d'un cube)
2 zestes de citron et orange hachés fin
2 sachets de sucre vanillé
Amandes et noisettes concassées (La moitié d'un verre pour la pâte et l'autre moitié pour la garniture)

Battre œufs, sucre, zestes, sucre vanillé, ajouter ensuite la levure délayée dans un peu d'eau tiède, le beurre bien mou, mais pas fondu, les amandes et noisettes, et finir par la farine

Il faut bien pétrir sans arrêter, au robot, bien 5 min, laisser poser 2 h couvert d'un linge dans un endroit chaud.

Recommencer, prendre la pâte plein les mains et la taper de toutes vos forces sur la table, sans la ménager, bien la battre, elle deviendra toute légère, et douce,

Ensuite laisser poser une bonne heure.
Si la pâte est faite dans l'après-midi, il est préférable de la mettre dans un linge toute la nuit dans le frigo, elle sera plus légère.

Partager en deux ou trois morceaux, suivant la grosseur désirée de la couronne. Former la couronne, laisser poser 10 à 15 min.

Avant de cuire, badigeonner à l'œuf, garnir avec le reste des amandes et noisettes, laisser cuire 20 min à feu moyen.

A la sortie du four saupoudrer de sucre glace.

Les noisettes et amandes doivent être grillées et ensuite caramélisées.

GALETTE DES ROIS PN
RACHEL KOIN

1 kg de farine
250 g de beurre ramolli
200 g de sucre en poudre
3 œufs
3 c à s de fleur d'oranger
1 verre à liqueur de rhum (ou anisette)
1 verre d'eau
50 g d'amandes coupées en morceaux
1 pincée de sel
40 g de levure de boulangère express (en vente dans les grandes surfaces)

Pour la décoration :
2 blancs d'œufs
180 g de sucre en poudre
250 g d'amandes moulues grossièrement

Mélanger un à un les ingrédients et bien pétrir la pâte. Elle doit être très souple.

La laisser reposer 2 h dans un endroit tiède.

Façonner les couronnes et faire un léger creux dessus.

Dans ce creux on disposera le mélange fait par les 2 blancs d'œuf, les 180 g de sucre et les 250 g d'amandes.

Mettre au four 35 min, th 5.

Quand la couronne est bien dorée, la laisser refroidir puis servir, saupoudrée de sucre glace.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

GALETTE KABYLE

(à l'Huile d'Olive)

ROGER MARTINEZ

300 g de semoule moyenne
1 verre de semoule fine
1 verre d'huile d'olive
1 bonne pincée de sel
De l'eau pour ramasser la pâte
Semoule pour le plan de travail

Dans un grand saladier, verser les semoules tamisées, le sel et l'huile.
Mélanger bien entre vos mains pour faire pénétrer l'huile et laisser reposer ½ h.

Après ça, mouiller le mélange petit à petit afin d'avoir une pâte molle, légèrement friable un peu comme les makrouts.
Faire une boule, saupoudrer de semoule le plan de travail et la galette aussi.

L'étaler délicatement avec la paume de la main sur une épaisseur de 1,5 cm.

Elle va se fendre sur les bords mais avec votre main sur la galette et le pouce sur le bord, refermer les fissures.
Poser délicatement la galette dans la poêle.

Faire des trous à l'aide de la pointe d'une allumette (une fourchette va fissurer la galette en cuisant) et laisser dorer la première face.

Retourner la galette délicatement à l'aide d'une assiette et enduire la face dorée d'une c à c d'huile d'olive. Faire dorer la deuxième face et une fois cuite badigeonner d'huile d'olive de nouveau.

Laisser refroidir et coupez.

A la fin de la cuisson, arroser d'un filet d'huile d'olive ; c'est très bon ; en kabyle on l'appelle thahvoulte oudajine ; en arabe mtekba !!

Accompagner avec tout ce que vous voulez… Des plats en sauce, du miel, du fromage, du café, du lait, de la tapenade... bref, tout !

Une autre version de galette kabyle, typique de la région de Tizi-Ouzou. Elle se prépare avec de l'huile d'olive comme pratiquement toutes les galettes de Kabylie. A la différence de la galette Kabyle "arhlum", celle-ci est très friable puisque elle est préparée avec de la semoule moyenne et contient plus d'huile d'olive que sa consœur. Elle ressemble beaucoup à la galette "harcha" qui se prépare elle au Maroc. Elle peut très bien s'accompagner de plats salés, d'autres l'apprécient plutôt le matin au petit déjeuner avec du miel.

Il y a aussi cette recette au beurre

350 g de semoule fine
1 à 2 c à s de sucre
½ c à c de sel
1 sachet de levure chimique
100 g de beurre fondu
150 ml de lait

Dans un saladier, mélanger tout les ingrédients secs.

Ajouter le beurre fondu, mélanger pour avoir une pâte sablée.

Ajouter le lait, mélanger et laisser reposer la pâte une dizaine de min le temps que la semoule absorbe le beurre et le lait.

Saupoudrer un peu de semoule sur le plan de travail, étaler la pâte dessus avec la main puis découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce ou un grand verre.

Faire chauffer une poêle antiadhésive et mettre les galettes à cuire des 2 côtés sur feu moyen. Compter 4 min de cuisson pour chaque coté.

Servir chaud.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GALETTES BLANCHES

RACHEL KOIN

2 œufs
2 verres à moutarde de sucre en poudre
2 verres à moutarde d'huile
1 verre à moutarde de jus d'orange
2 paquets de sucre vanillé
1 zeste d'orange
1 paquet de levure chimique
1 kg de farine

Glaçage
3 c à c de gomme arabique
2 blancs d'œuf
200 g de sucre glace
½ citron
Perles en sucre coloré

Dans un saladier, mélanger 2 œufs entiers, le sucre en poudre, le sucre vanillé, l'huile, le jus et le zeste de l'orange, la farine et la levure.

On doit obtenir une pâte ferme et souple.

Etendre la pâte au rouleau sur ½ cm d'épaisseur. La découper avec un emporte pièce.

Mettre les galettes au four sur une plaque huilée th 6, pendant 20 à 30 min.

Préparer le glaçage :

Battre les blancs en neige, ajouter le sucre glace et continuer à battre pendant un moment.

Ajouter le jus du ½ citron et la gomme arabique en poudre (pharmacie).

Battre encore un peu votre mélange qui va devenir brillant et un peu collant.

Tremper le dessus de vos galettes dans ce mélange et décorer avec les perles en sucre.

Laisser sécher un peu.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

GALETTES BLANCHES DE POURIM
RACHEL KOIN

La pâte :
500 g de farine tamisée
3 œufs
125 g de sucre
½ verre d'huile
½ verre de jus d'orange
2 sachets de sucre vanillé
2 sachets de levure chimique

Le glaçage :
500 g de sucre glace
3 blancs d'œufs
1 pincée de sel
Un jus d'un ½ citron
Des perles sucrées multicolores

Mélanger tous les ingrédients dans un grand récipient pour obtenir une pâte souple puis la pétrir juste un peu pour ne pas qu'elle durcisse trop (garder à portée de main la farine et l'huile pour en rajouter un peu si la pâte est trop collante) puis laisser reposer la pâte 1 h.

Sur le plan de travail préalablement fariné, étaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 4 ou 5 mm.

Découper à l'aide d'un verre les galettes sur lesquelles on perce un trou au centre à l'aide d'un dé à coudre pour permettre de les blanchir plus facilement.

Disposer les galettes sur un papier sulfurisé en les espaçant car elles gonflent à la cuisson.

Cuisson 7 min à 200° dans le four préalablement préchauffé

Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et rajouter ensuite le sucre glace et le jus de citron à la fin.

Tremper les galettes dans le glaçage après avoir pris le temps de les laisser refroidir.

Placer les galettes blanches sur des assiettes, une grille ou un grand plateau pour le séchage.

N'ajouter les perles multicolores qu'un ¼ après le début du séchage afin qu'elles ne s'enfoncent pas dans le glaçage trop frais.

Les laisser sécher à l'air pendant une nuit puis les mettre dans une boîte en fer.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GALETTES & VARIANTES

GALETTES

RACHEL KOIN

500 g de farine
160 g sucre
1 verre (15 cl) d'huile
1 jus d'orange complété par de l'eau
1 jus d'orange
1 zeste d'orange
1 paquet de levure chimique

Le jus d'orange complété par de l'eau, ajouter la levure, le sucre, l'huile, le jus d'orange et le zeste.

Bien pétrir. Laisser reposer 1 h.

Former les galettes.

Enfourner à four chaud (180°).

Surveiller la cuisson.

VARIANTES

GALETTES

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 kg de farine
1 paquet de levure chimique
½ c de sel
1 verre de sucre
1 verre de vin blanc
1 verre d'huile
1 paquet sucre vanillé (ou zeste de citron)
1 jaune d'œuf

Mélanger le sucre, le vin blanc et l'huile. Remuer jusqu'à que le mélange blanchisse.

Ajouter sel et le parfum choisi puis la levure. Incorporer au fur et à mesure la farine sans cesser de remuer.

Lorsque la pâte devient difficile à travailler la mettre sur le plan de travail et pétrir avec la main jusqu'à ce qu'elle devienne malléable.

L'étendre au rouleau sur une épaisseur de 2 cm environ et découper des galettes à l'emporte pièce ou former des couronnes.

Placer les galettes sur une plaque huilée, les dorer avec un pinceau trempé dans le jaune d'œuf.

Mettre la plaque au four chaud th 7 pendant 25 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GALETTES ARABES
(Mbesses, Mtakba)
GENE PICPUS

Recette 1 :
500 g de semoule de blé dur moyenne (pas du couscous)
100 g de beurre mou
15 cl d'eau chaude
3 c à s d'huile d'olive
1 c à c bombée de sel

Recette 2 :
500 g de semoule de blé dur moyenne (pas du couscous)
140 g de beurre mou
1 c à c bombée de sel
15 cl d'eau chaude

Mélanger la semoule et le sel, ajouter le beurre très mou, bien mélanger du bout des doigts mais sans pétrir, ajouter l'eau progressivement toujours sans pétrir.

Laisser reposer la pâte 15-20 min.

Façonnage et cuisson Recette 1 :
Former 12 boules et les applatir en rond sur 1 cm d'épaisseur, et les faire cuire doucement,

3 min de chaque côté dans une poêle anti-adhésive ou bien sur votre appareil électrique à mini-crêpes, en 2 fournées de 6, c'est pratique.

Façonnage et cuisson Recette 2 :
Former 2 boules, les aplatir en rond sur 1 cm d'épaisseur, et les faites cuire doucement,

3 min de chaque côté dans une poêle anti-adhésive.

On les rompt à la main pour les manger.

Galettes au beurre, donc différentes des galettes kabyles ou kesra qui sont à l'huile.

On peut manger ces galettes comme des gâteaux avec du miel ou comme du pain avec des plats en sauce ou juste comme ça, pour le plaisir !

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GALETTES SALEES (pour la kémia)
RACHEL KOIN

½ verre d'huile
½ sachet levure alsacienne
¾ verre d'eau tiède
1 c à c de sel fin
Des graines de sésame

Mélanger bien le tout, puis mettre la farine afin d'obtenir une pâte de même consistance que la pâte à pizza.

Prendre la boule de pâte, l'étaler au rouleau (4 mm d'épaisseur).

Piquer à la fourchette la pâte, découper des bandes puis couper des morceaux de formes différentes.
Reprendre de la pâte et recommencer (jusqu'à la fin).

Mettre les galettes sur une plaque et cuire 20 min à 180°.

GALETTES SALEES DE CONSTANTINE
LYDIE BIRMAN

1 kg de farine
1 verre d'huile (format verre à whisky)
1 verre de vin blanc (format verre à whisky)
2 sachets de levure chimique
Râpé d'un citron
Râpé d'une orange
2 c à c de sel

Mélanger le tout.

Malaxer et faire une boule qui ne colle pas (attention si elle s'effrite, ajouter un peu d huile avec les doigts ou un peu d'eau avec quelques gouttes)

Diviser la pâte en plusieurs morceaux.

Etaler au rouleau en fonction de l'épaisseur souhaitée.

Passer le rouleau pour faire les trous.
Couper avec un couteau pour former des rectangles ou losanges (ou couper avec un emporte-pièce rond ou triangulaire)

GALETTES (pour le gaspacho Manchego)
JANINE ROBERT VERD

300 g de farine
1 c à c de sel

Mettre la farine, le sel dans un saladier et ajouter l'eau petit à petit jusqu'à obtenir une pâte qui puisse s'étaler facilement au rouleau et faire ½ cm d'épaisseur

Préchauffer le four.

Enduire la galette d'huile d'olive avec un pinceau.

Enfourner et faire cuire 10 min environ.

Retirer du four lorsqu'elle commence à dorer.

Poser sur un plateau et recouvrir d'un torchon afin d'éviter qu'elle ne se dessèche.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GALETTES A L'AGNEAU
(Ftet)
SERGE SERGE

1 kg d'épaule d'agneau
1 botte de romarin
2 oignons
12 gombos
2 gousses d'ail
1 c à s de harissa
5 cl d'huile d'olive
1 c à c de paprika
Sel & Poivre

Ftet (galette) :
500 g de farine
15 g de sel
15 cl d'huile d'olive

Confectionnez les ftets en mélangeant la farine, le sel, 5 cl d'huile d'olive et 25 cl d'eau.

Mélanger avec une fourchette 3 min et pétrir à la main.

Ajouter de l'eau si nécessaire jusqu'à obtention d'une pâte souple qui ne colle pas aux doigts. Sinon, ajouter un peu de farine.

Laisser reposer 30 min.

Découper l'épaule en petits morceaux.

Préparer l'assaisonnement en incorporant dans un saladier l'oignon finement ciselé, l'ail écrasé, le paprika et la harissa. Saler et poivrer.

Ajoutez 5 cl d'huile d'olive et la viande.

Tapisser le fond de la cocotte avec le romarin.

Mouiller d'eau, ajouter la viande et son assaisonnement.

Cuire à couvert à feu moyen 40 min.

Ajouter les gombos nettoyés et cuire 10 min.

Laisser évaporer l'eau, vérifier la cuisson.

Avec la pâte confectionner 8 boules et les étaler pour faire des galettes.

Dans une poêle, faire cuire les galettes entre 3 et 5 min de chaque côté.

Les dresser dans un plat avec la viande et les gombos.

Gombos :
Légume vert que l'on trouve un peu partout dans le monde.

En arabe, "ftet" désigne les miettes de pain. Là, il s'agbit de fines galettes.
On peut changer de viande bien sûr.

Les galettes peuvent aussi servir de pain pour faire des sandwichs sucrés ou salés dans une autre recette.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GALETTES SUCREES
(aux Grattons)
ODETTE MIRAGLIA

½ livre de lard gras (non salé)
Environ ½ livre de farine
1 paquet de levure
2 grosses c à s de sucre
Un peu d'eau chaude
Cannelle

Après avoir couper le lard en petits dés, le faire fondre lentement. Prélever les grattons obtenus.

Laisser refroidir.

Mélanger les grattons, la farine, la levure, le sucre et environ la moitié de la graisse fondue.

Ajouter un peu d'eau chaude.

Pétrir cette pâte qui doit être de consistance dure.

Etaler au rouleau (La pâte est un peu friable).
Couper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un récipient.

Cuire au four environ 30 min à 160°.

Une fois cuites, les saupoudrer de cannelle mélangée à un peu de sucre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GAMBAS & VARIANTES

GAMBAS AU BARBECUE

NOËL FERRANDO

1 kg de gambas
2 c à s de sauce soja
2 c à s d'huile de sésame
2 c à s d'huile d'olive
1 jus de citron
1 cm de gingembre râpé
2 c à s de hachis ail/coriandre
Sel du diable (sel aux épices ou différentes épices) (très peu car la sauce soja est salée)

Faire la marinade en mélangeant tous les ingrédients.

Faire mariner minimum 2 h les gambas.

Cuire sur barbecue.

VARIANTE

GAMBAS EN BROCHETTES

12 gambas (même marinade que ci-dessus)
Poivron

Décortiquer les gambas et les faire mariner minimum 2 h et les morceaux de poivron.

Mettre sur les brochettes gambas et poivron en alternant et cuire sur barbecue.
Servir avec un riz au safran.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GASPACHO – GASPATCHO GAZPACHO & VARIANTES

GASPACHO

MARIE PIQUERY

8 galettes juives rondes (pain azyme rond) ou 2 sachets de tortas pour gaspacho Manchego,
8 morceaux de veau (pas trop gros)
8 morceaux de porc (pas trop gros)
4 escalopes de poulet (pas de dinde)
8 cuisses de poulets (peau retirée)
3 poivrons coupés en morceaux (plus gros que pour la ratatouille)
3 gros oignons hachés finement au couteau
5 gousses d'ail (passées au mixer avec une petite botte de persil frais)
1 grosse boîte de tomates pelées, égouttées en gardant le jus
1 c à s de concentré de tomates
1 ñora frite et pilée ou 1 bonne c à c de ñora en poudre (facultatif)
1c à s rase de cumin ou 2 sachets d'épices spéciales pour gaspacho Manchego
1 feuille de laurier
1 petit oignon piqué de 3 clous de girofle
1 c à s de sucre
Sel & Poivre

Commencer par frire la ñora dans de l'huile d'olive, et la retirer.

Ensuite les poivrons, les retirer. Ensuite, le porc, le veau, les escalopes et les cuisses de poulet. Les retirer en séparant le veau, le porc, et le poulet.

Faire frire les oignons. Lorsqu'ils sont dorés, ajouter les tomates égouttées et le concentré ainsi que la c à s de sucre, pour enlever l'acidité de la tomate.

Remuer en laissant frire un moment. Ajouter le jus des tomates et laisser cuire un peu.

Ajouter 2 l ¼ d'eau, le sel, le poivre, le laurier, l'oignon piqué de clous de girofle, les épices, la ñora, le hachis d'ail et de persil.

Laisser cuire 5 min après ébullition, ajouter le porc, couvrir, et cuire à feu doux pendant 20 min.

Ajouter le veau, couvrir, et cuire encore à feu doux 20 min.

Enfin le poulet, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 20 min de plus.

Ajouter les poivrons, remuer, et éteindre aussitôt le feu.

Le lendemain, réchauffer cette préparation jusqu'à ébullition, et ajouter les morceaux de galettes.

Remuer de temps en temps et éteindre le feu avant que les galettes n'absorbent tout le jus.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GASPACHO ORANAIS
ISABELLE GUIRADO MARTINEZ

400 g d'échine de porc
1 pintade (ou 2 pigeons)
½ lapin ou 600 g de râbles
3 contre-cuisses de poulet
2 cuisses de canard
1 kg de tomates ou 1 grosse boîte de tomates pelées
1,5 kg d'oignons
4 gousses d'ail
2 poivrons rouges (et aussi 2 nioras c'est un petit piment doux et séché qui vient d'Espagne)
2 sachets de safran en poudre

Pour les galettes :
250 g de farine
Sel & Poivre
1 bon verre d'eau
(si vous les acheter déjà prêtes, il faut 500 g de galettes pour 8 pers)

Faire les galettes la veille : mélanger farine, sel et eau, pétrir légèrement. Étaler pour former 3 ou 4 grandes galettes les plus fines possible. Piquer la pâte à la fourchette.

Saupoudrer avec de la farine, une plaque en fonte ou une poêle asser épaisse, déposer les galettes et les cuire à feu moyen, en les retournant pour qu'elles soient légèrement dorées sur les 2 faces. Le lendemain, couper les galettes en petits morceaux de 4 cm environ.

Couper les contre-cuisses de poulet en deux, ainsi que le reste de viande en morceaux régulier.

Dans une grande poêle à bords hauts, faire revenir et bien dorer toutes les viandes coupées en morceaux, les retirer.

Peler les poivrons (si possible) et les couper en bandes de 2 à 3 cm, les faire revenir et les retirer.

Faire revenir les oignons émincés, les faire suer, les cuire sans coloration, ajouter les tomates pelées et coupées, laisser cuire 5 ou 6 min.

Hacher grossièrement l'ail, l'ajouter à la sauce.

Remettre toutes les viandes, ajouter le safran, les ñoras, couvrir avec 3 l d'eau. Ajouter sel et poivre, porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire environ 30 à 40 min.

Ajouter les poivrons et les galettes coupées, puis laisser cuire 15 à 20 min, ajouter un peu de bouillon si besoin.

Quand les galettes sont souples et tendres sous la dent, sans être pâteuses, éteindre le feu.

Couvrir la poêle avec du papier alu et laisser reposer 5 min avant de servir.

Certains utilisent du pain Azyme, mais le résultat n'est peut-être pas le même.

Si possibilité, acheter en Espagne les galettes (des tortas pour gaspacho Manchego)

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GASPACHO ORANAIS
NOËL FERRANDO

400 g de porc
1 pintade
1 lapin
1 kg de tomates
2 kg d'oignons
4 gousses d'ail
1 bouquet garni

Pour les galettes :
250 g de farine
Sel & Poivre
1 bon verre d'eau

La veille faire les galettes. Mélanger la farine, le sel et l'eau.

Pétrir légèrement. Etaler pour former 3 ou 4 grandes galettes les plus fines possible.

Le gaspacho :

Dans une grande poêle à bords hauts, faire revenir toutes les viandes coupées en morceaux, les retirer.

Faire revenir les oignons émincés, ajouter les tomates coupées, laisser cuire 5 ou 6 min.

Hacher grossièrement l'ail, l'ajouter à la sauce avec le bouquet garni, saler, poivrer.

Remettre toutes les viandes, couvrir avec 3 l d'eau. Laisser cuire environ 1 h.

Ajouter les galettes coupées en petits morceaux et laisser cuire 15 à 20 min, jusqu'à ce qu'elles soient souples sans devenir pâteuses.

Piquer la pâte à la fourchette. Cuire 15 min à four moyen.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GASPATCHO ORANAIS
NANERE DAVID

1 lapin (pour 8) :
1 poulet (pour 10) (garder la carcasse pour la soupe)
Filet de porc ou côtelettes au choix (on peut prendre un filet coupé en tranches)

Pour la galette (10 personnes) :
2,5 kg de farine
Huile d'olive ou d'arachide
Sel & Poivre
2,5 kg d oignons
2 boîtes de purée de tomates de 500 g chacune
4 l d'eau ou un peu plus
6 sachets de Spigol (safran)

Faire la galette la veille : faire chauffer le four à 180°. Mettre la moitié de la farine dans un saladier ajouter une c à c rase de sel, ¼ de verre d'huile d'olive et de l'eau pour former une boule de pâte à partager en 2. Aplatir à la main grossièrement 1 à 2 cm d'épaisseur.

Placer une feuille papier cuisson, y déposer 2 galettes côte à côte. Les piquer à la fourchette.

Mettre au four pendant 20 min, les retourner. Elles doivent être cuites des 2 côtés. Laisser encore 20 à 25 min, sortir du four et faire de même avec les autres galettes.

Laisser tiédir, casser, ouvrir au milieu et commencer à les émietter de la grosseur d'1 cm.

Placer dans un saladier. Une fois rempli le recouvrir de film pour ne pas que les morceaux durcissent de trop. Pas besoin de mettre au frigo c'est comme du pain sans levure.

Couper la viande et la placer au frigo.

Eplucher les oignons, les couper en gros morceaux, les passer au robot mais attention, le lendemain sinon ils lâchent trop d'eau, ou les couper en petits morceaux à la main.

Le lendemain, dans une poêle à paëlla à bord haut, faire revenir toute la viande dans de l'huile d'olive et les réserver dans un plat. Faire bien colorer les oignons, ajouter la purée de tomates, bien faire réduire. Si ça grille un peu, c'est meilleur.

Ajouter la viande et l'eau, le Spigol. Saler, poivrer et laisse cuire la viande ½ h à partir de l'ébullition.

On peut couvrir la poêle avec un couvercle adapté ou avec du papier alu. Ajouter les morceaux de galette, l'eau doit les recouvrir. S'il en manque en rajouter, car la galette boit comme les pâtes et cuire 10 min environ.

Goûter, les morceaux de galette ne doivent pas être durs à l'intérieur.

Rectifier l'assaisonnement pendant la cuisson s'il en manque.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GASPATCHO PIEDS NOIRS
MICHELE JERER DELAITRE

1 kg de tomates (ou des boîtes de tomates pelées au jus)
1 kg d'oignons
Huile d'olive
Cuisses de poulet
Côtes de porc dans l'échine
1 lapin (En principe un morceau de chaque par personne)
Poivrons rouges (grillés au four ou bien revenus dans la poêle)
Persil
Thym
Laurier
Safran
Ail
Sel & Poivre

Faire griller les poivrons rouges, réserver.

Couper la viande.

Hacher les oignons et couper les tomates en dés.

Faire revenir les morceaux de viande puis les retirer.

Faire revenir les oignons, l'ail, le persil, et ajouter les tomates.

Ajouter le thym, le laurier, le safran, le sel, le poivre.

Ajouter environ 3 l d'eau (en fonction de votre poêle et du nombre de personnes).

Enfin, ajouter les viandes.

Environ 1 h après le début de la cuisson, sous surveillance constante pour éviter que ça brûle, ajouter les galettes et laisser cuire encore 20 min (à goûter pour la cuisson).

Décorer avec les poivrons sur le dessus.
(Pour plus de goût, découper des poivrons en petits morceaux, les faire revenir avec les tomates).

C'est un peu le principe de la paëlla sans les poissons.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GAZPACHO 3 VIANDES
(minimum, sinon pas plus de 5 : ajouter du pigeon, viande de caille...)

Poulet
Porc (dégraissé)
Lapin
1 oignon
Ail
Tomates
Torta (pain azyme)
1 poivron (rouge et vert)
Laurier
Thym
1 c à s de piment doux

Dans un plat, faire frire à l'huile d'olive les viandes découpées en petits morceaux (ne pas mettre d'os ou du gras).

Faire revenir la tomate découpée, le poivron, l'ail, l'oignon, rajouter 1 c à s de piment doux.

Rajouter de l'eau jusqu'à hauteur et mélanger le tout.

Mettre le laurier le sel, le poivre et et 1 sachet de safran.

Laisser cuire à feu doux.

Quand la viande est cuite (ajouter un peu d'eau s'il en manque), mettre en pluie la torta environ 10 min avant la fin de la cuisson.

C'est cuit quand la torta a bu la sauce et servir.

Le gazpacho oranais est une variante du gazpacho Manchego qui était un plat de bergers qui trouve son origine dans la région de La Manche (Espagne). Il était surtout composé de gibiers divers.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GAZPACHO ORANAIS
PIERRE ALAIN VUOLO

Pour la galette :
1 kg de farine
Sel
Un peu d'eau

10 pilons de poulet
10 morceaux de lapin
10 morceaux de porc dans l'échine
1 pigeon (facultatif)
3 carottes
2 navets
1 poireau
1 kg oignons
2 grosses boîtes de tomates concassées
1 branche de fenouil frais
2 gousses d'ail
Sel & Poivre
Thym
Spigol (safran)
Huile d'olive

La galette :
Mélanger tout et pétrir au moins 15 min, Faire deux boules qu'on étale à la main en 1 cm environ d'épaisseur.

On place la pâte étalée de la 1ère boule sur une tôle à pâtisserie légèrement graissée à l'huile d'olive, on graisse aussi le dessus de la pâte et on enfourne à four très chaud. La pâte doit juste coaguler et rester blanche. La tourner quand un côté est prêt, 7 min environ de chaque côté.

Faire pareil avec la 2ème boule. Laisser refroidir. A la main dédoubler chaque galette en morceaux, les couper en carrés de 1,5 à 2 cm de côté. Garder tout çà à l'abri, recouvert d'un torchon.

On peut utiliser des morceaux de pain azyme.

Dans une grande poêle à bord haut, (on peut utiliser une poêle à paëlla), on fait revenir les viandes avec un peu d'huile d'olive et on ajoute tout le reste des ingrédients en recouvrant d'eau et on laisse cuire à petit feu au moins 1 h à 1 h ½ en vérifiant l'assaisonnement.

Remettre à feu vif et quand c'est asser chaud, mettre les morceaux de galettes et laisser gonfler 15 à 20 min. Touiller pour vérifier que ça n'accroche pas et ajouter un peu d'eau si nécessaire.

C'est prêt quand la galette est souple sous la dent.

Servir chaud.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GATEAU A LA CREME DE LAIT

VIVIANE ESQUERRE

1 l de lait cru entier
1 œuf
½ bol de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 bol de farine
1 sachet de levure

Faire bouillir le lait quelques min. Une fois refroidi, mettre au frigo.

Le lendemain, récupérer la peau formée au-dessus.

Faire à nouveau bouillir et ainsi de suite, jusqu'à obtenir un bol ou un verre plein de peau.

Ensuite, battre un œuf avec cette crème, ajouter le sucre, le sucre vanillé, et ajouter la farine qui entre dans cet appareil et un sachet de levure.

La pâte doit avoir la consistance d'une pâte à tarte.

Abaisser au rouleau et donner la forme souhaitée.

Piquer à la fourchette avant d'enfourner.

Cuisson à 150°, environ 20 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GATEAUX AU VIN BLANC & VARIANTES

GATEAUX AU VIN BLANC
CHRISTIANNE BOIX

220 g de sucre en poudre
25 cl de vin blanc sec
12 cl huile
600 g de farine
Sucre en poudre pour enrobage

Mélanger le sucre, le vin blanc et l'huile.

Ajouter la farine en pétrissant jusqu'à l'obtention d'une pâte non collante.

Etaler la pâte au rouleau et découper avec un emporte pièce rond des morceaux de pâtes. Rouler les gâteaux dans le sucre. Faire préchauffer le four à 180°.

Enfourner à four chaud et cuire 10 à 15 min.

VARIANTES

GATEAUX AU VIN BLANC
(Roïcos)
MARIE PIQUERY

¼ de l d'huile
¼ de l de vin blanc
250 g de sucre
Un zeste d'un citron râpé
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
Pas tout à fait 1kg de farine

Mélanger l'huile, le vin blanc, le sucre, le sucre vanillé, et le zeste de citron.

Ajouter environ le quart du paquet de farine, la levure, et mélanger.

Continuer à verser la farine petit à petit, et pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts.

Pour la forme, c'est au choix. Cuire 15 min dans le four préchauffé à 180°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pays-Noirs

GATEAUX AU VIN BLANC ET A L'ANIS

MARIE PIQUERY

Prendre un verre à whisky pour mesure
1 verre de vin blanc
1 verre d'huile
1 verre de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure
1 c à s ½ de graines d'anis
¾ du paquet de farine (environ)
1 œuf pour dorer
Vermicelles au chocolat pour le décor (facultatif)

Mélanger le vin blanc, l'huile, le sucre, le sucre vanillé, et les graines d'anis.

Ajouter un peu de farine et la levure, mélanger. Continuer à verser la farine petit à petit jusqu'à ce que ça ne colle plus aux doigts. Pétrir pour obtenir une pâte souple.

Faire des boudins, aplatir, et couper comme des croquets.

Dorer à l'œuf et décorer éventuellement de vermicelles au chocolat.

Mettre dans le four préchauffé à 180° pendant ½ h à ¾ d'h environ.

Tout dépend des fours et de la grosseur des gâteaux.

Surveiller la cuisson, ils doivent être dorés, mais pas trop.

GATEAUX SECS AU VIN BLANC ET A L'ANIS

EVE KORMANN LUBRANO

500 g de farine
1 pincée de sel
150 g de sucre
1 verre de vin blanc
4 œufs
1 verre d'huile
1 paquet de levure

Mettre la farine et la pincée de sel dans un saladier, mélanger.

Ajouter la levure, faire un puits et ajouter les œufs, le sucre, le vin, l'huile.

Pétrir l'ensemble et ajouter l'anis.

Faire des boulettes ou bâtonnets et cuire au four à 160° 180° pendant 12 à 15 min

Toujours surveiller suivant la puissance du four (on peut aussi les faire frire).

Ils se garderont pendant 1 mois dans une boîte en fer, mais à consommer rapidement.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GATEAU DE PAIN PERDU

NADIA ALOUANE

500 g de pain
1 l de lait ou plus
250 g de sucre
150 g de raisins secs
3 œufs
100 g de beurre
1 c à s de cannelle

Macérer les raisins dans le thé ou bien dans du rhum,

Faire bouillir le lait, et verser doucement sur le pain mélanger et écraser le pain.

Dans un saladier battre les œufs, le sucre, cannelle, ajouter les raisins, le pain et le beurre fondu.

Mélanger et verser la préparation dans un moule beurré et faire cuire 1 h, th 180°.

On peut remplacer les raisins secs, par des pommes, des bananes, etc.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

GATEAU DE PAQUES

PAULE GAVET

1 kg de farine
2 zestes de citron
2 zestes d'orange
300 g de sucre fin
3 paquets de sucre vanillé
2 paquets de levure Alsa
1 c à s de bicarbonate
6 œufs battus
2 c à s d'anisette ou d'anis en grain ou en poudre
250 g de beurre fondu
1 jus d orange

Faire un puits avec la farine et mettre les ingrédients au milieu. Pétrir.

Si la pâte est dure rajouter un peu de lait ou si elle est molle un peu de farine.

Bien pétrir le tout et laisser reposer 1 h environ puis former des couronnes de 25 cm environ sur 3 doigts de large.

Dorer à l'œuf et mettre des grains de sucre dessus et un peu de sucre semoule sur le pourtour.

Ne pas oublier de beurrer le fond de la tôle ou bien mettre un papier sulfurisé.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GATEAU DE PAQUES "LE CASADIELE"

MARVIN PEHO

500 à 600 g de farine
20 g (ou plus) de levure de bière
125 à 200 g de sucre en poudre
3 à 4 œufs
125 g de beurre
1 pincée de sel

En premier, délayer la levure de bière dans un peu d'eau tiède et attendre un bon moment (1 h).

Bien remuer et laisser reposer dans un endroit tiède. Après attente, mélanger le tout dans un grand saladier : farine, œufs battus, sucre, beurre fondu, sel, levain et parfum désiré.

Pétrir le tout, la pâte obtenue ne doit pas coller aux doigts (ajouter un peu de farine, si nécessaire).

Laisser reposer pour que la pâte monte.

Pour cela, entourer le saladier d'une grande serviette et le placer dans un lieu tiède (la vieille recette : sous l'édredon !!).

Au bout de plusieurs heures (5 à 7) la pâte double de volume.

Ensuite faire une couronne (ou 2) et la (les) mettre sur une plaque. On peut aussi faire 1 ou 2 boules (genre Mouna).

La plaque doit être farinée ou légèrement huilée et on laisse encore lever (1 heure ou plus).

Dorer ensuite au jaune d'œuf et disposer dessus du sucre concassé.

Mais avant, pour les enfants, disposer un œuf ou deux.

Cuire à feu moyen (140 160°) pendant 30 à 40 min.

Surveiller la cuisson en enfonçant un couteau.

Le gâteau doit être bien doré.

Bien entendu on peut aussi mettre la pâte dans des moules, métalliques ou en terre cuite, mais la cuisson sera un peu plus longue.

Pour le parfum : là, le "problème" va dépendre du goût de chacun. En principe, c'est l'anisette et de l'anis vert, une orange râpée, un paquet de vanille. Mais on peut varier avec du rhum (un petit verre), de la fleur d'oranger et même supprimer l'orange râpée, anis vert, vanille.

C'est un gâteau qui vous laisse beaucoup de temps. On peut même préparer la pâte la veille !

Gâteau de Pâques Napolitain à l'origine puis importé à Bône et sa région par les migrants Italiens..." Le Casadiele "

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

GATEAU DE PATATES DOUCES

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 kg de patates douces
250 g de sucre
1 citron
1 paquet sucre vanillé
2 œufs
100 g de chocolat noir
100 g de sucre glace
30 g d'amandes grillées

Faire cuire les patates douces lavées dans une casserole avec un fond d'eau pendant 15 min. Les peler et les couper en rondelles.

Faire un sirop avec le sucre, ¼ de l d'eau, le zeste du citron et le sucre vanillé.

Laisser bouillir pendant 5 min et y plonger les rondelles de patates douces.

Laisser cuire 20 min.

Ecraser les patates bien égouttées et dresser la pâte sur un plat à gâteau à la forme désirée. Préparer le chocolat en le faisant fondre dans un peu d'eau et ajouter le sucre glace.

Recouvrir le gâteau de chocolat fondu et laisser sécher.

Battre les blancs en neige très ferme et recouvrir le dessus de cette mousse blanche.

Saupoudrer avec les amandes grillées râpées grossièrement.

Au chocolat, on peut ajouter un peu d'alcool (rhum, anisette, cognac ou armagnac).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GATEAU DE SEMOULE

(ou Arissa)

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

500 g de semoule épaisse
1 verre d'amandes pilées
1 verre d'huile
1 verre de sucre
2 œufs
1 paquet levure chimique

Mélanger la semoule, l'huile, le sucre, les œufs et la levure.

Ajouter 1½ verre d'eau afin que la pâte soit malléable.

Huiler une plaque, y verser la pâte et la saupoudrer d'amandes pilées.

Prédécouper en triangles.

Mettre au four préchauffé th 5 pendant 35 min.

Au sortir du four, arroser ce gâteau d'un sirop de sucre chaud, préparé avec 500 g de sucre et 4 verres d'eau.

VARIANTES

GATEAU DE SEMOULE

(aux raisins secs et à la cannelle)

MARVIN PEHO

150 g de semoule fine
150 g de sucre
150 g de raisins secs
1l de lait
3 œufs
Cannelle moulue

Faites bouillir le lait.

Ajouter les raisins secs, la semoule en pluie, le sucre.

Laisser cuire 10 min en remuant.

Eteindre le feu et ajouter les œufs battus en omelette.

Beurrer un moule à entremets.

Verser la semoule cuite.

Mettre au four à 200° pendant une ½ heure.

Laisser refroidir et démouler.

Ajouter la cannelle sur le dessus du gâteau.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GATEAU DE SEMOULE
FANETTE DUPUIS FINE

¾ de l de lait
150 g de semoule fine
150 g de sucre
Le zeste d'un citron
3 œufs

Faire un caramel pour en tapisser le fond du moule.

Mettre le lait à bouillir et y verser la semoule en pluie. Quand ça a épaissi, ajouter le sucre puis les œufs. Verser le tout dans le moule caramélisé.

Enfourner à 180º, au bain-marie pendant 45 min

Le caramel se décolle bien mieux si on le verse dans un moule en silicone.

GATEAU DE SEMOULE
MAURICE TEBOUL

1 l de lait
30 g de beurre
110 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
3 œufs
145 g de semoule fine
110 g de raisins de Corinthe
110 g de sucre pour le caramel

Tremper les raisins dans l'eau tiède (et un bouchon de rhum).

Faire le caramel dans une casserole à fond plat avec les 110 g de sucre, et napper le fond d'un recipient pour le gâteau.

Faire bouillir le lait avec le beurre et les 110 g de sucre, verser la semoule dans le lait tout en mélangeant avec un fouet, jusqu'à qu'elle prenne une consistance assez épaisse.

Laisser refroidir et le mélanger en ajoutant les œufs un par un.

Ajouter le sucre vanillé, puis les raisins essorés et mélanger.

Verser la préparation sur le caramel.

Enfourner au bain marie à 180° pour 45 min.

Laisser complètement refroidir pour démouler

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GATEAU DE SEMOULE
SERGE SERGE

Pour 2 bols plein de semoule :
2 œufs battus
100 g de sucre
25 cl de lait

Bien mélanger le tout et verser sur la semoule de couscous déjà cuite.

Enfourner au four préchauffé à 190° pour 30 min.

Servir nature, ou avec du miel, ou une crème pâtissière.

Avec le restant de couscous faire du masfouf, ou seffa.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GATEAU DU POILU

FREDERIQUE LORITANO-CAMEZ

500 g de farine
400 g de sucre
½ l de lait
500 g de raisins secs
1 zeste d'orange râpé
1 sachet levure chimique
2 c à c de rhum

Travailler le sucre et lait ensemble, ajouter la farine et délayer la pâte.

Ajouter les raisins secs, le zeste d'orange et la levure.

Mélanger le tout et ajouter le rhum.

Verser la pâte dans un moule beurré et cuire à four chaud (th 6/7) pendant 30 à 45 min.

Facultatif : arroser d'un sirop de rhum chaud au moment de servir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GATEAU ORIENTAL

(à la Pastèque)

JACQUIE LAMEIGNERE SERRETTE

Une pastèque
100 g de sucre en poudre
150 g de farine
3 c à s d'huile d'olive
4 c à c de miel
Des graines de sésame
1 c à c de cannelle

Couper en petits cubes la pastèque, égoutter pendant 3 h, ou bien toute une nuit, en récupérant le jus.

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger dans un saladier la farine, la cannelle, le sucre, le miel et ajouter la pastèque égouttée.

Très rafraîchissant.

Badigeonner un plat à manqué, ou autre, de beurre avec des graines de sésame et mettre le tout dans le plat à 180° pendant 1 h environ.

Se mange tiède, avec le jus de pastèque que l'on a gardé au frais.

Mettre 1 c à c de cannelle, le tout dans une coupelle ou ravier et servir avec le gâteau.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PETITS GATEAUX A L'ANIS

MARIE PIQUERY

6 œufs + 1 pour dorer
250 g de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
¼ de l d'huile
3 c à s de pastis
1 c à s de graines d'anis (facultatif)
2 sachets de levure chimique
1 kg de farine environ

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger dans l'ordre les œufs, le sucre, le sucre vanillé, l'huile, le pastis, les graines d'anis, la levure et petit à petit, la farine.

Pétrir jusqu'à faire une boule qui ne colle plus trop aux mains.

Prendre des bouts de pâte, et rouler en forme de petits pains ou d'autres formes au choix.

Les déposer sur un plat recouvert de papier cuisson, les dorer à l'œuf.

Mettre au four environ ¼ d'h, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PETITS GATEAUX AU "CABELLO DE ANGEL"

GENEVIEVE MAS

500 g de poudre d'amandes (ou bien mondées et mixées, des amandes d'Espagne)
3 œufs entiers
250g de sucre
5 c à s de confiture de "cabello de angel"
1 zeste de citron
1 pincée de cannelle

Mélanger la poudre d'amande, les œufs, la confiture, la râpure de citron, le sucre et une pincée de cannelle.

Cela ressemble à des rochers.

Lorsque la pâte est bien lisse, faire des petites boules et les mettre sur du papier sulfurisé.

Enfourner à 180° en surveillant la cuisson, ils doivent être juste dorés. Ils cuisent vite.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PETITS GATEAUX AUX DATTES

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

2 verres de farine
½ verre d'huile (ou moitié huile-beurre)
Sucre en poudre et sucre glace
250 g de dattes
Une pincée de cannelle

Pétrir avec ½ verre d'eau chaude la farine l'huile et un peu de sucre.

Laisser reposer ¼ heure environ.

Dénoyauter les dattes et les écraser dans une casserole.

Les mettre à petit feu avec un peu d'eau pour obtenir une purée.

Parfumer à la cannelle et laisser refroidir.

Etaler la pâte, découper des petits disques et y déposer une cuillère à soupe de purée de dattes

Replier la pâte tout autour et bien refermer.

Faire cuire à feu doux four 160°.

Surveiller la cuisson.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GATEAUX SECS

(à l'Anis)

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 kg de farine
1 verre d'huile
1 verre ½ d'eau tiède
1 œuf
Sel
Sucre
¼ de verre de grains d'anis

Dans un saladier mettre l'huile, l'eau, une cuillère de sel, puis de sucre, bien mélanger.

Ajouter la farine puis pétrir un peu.

Etaler la pâte et former des petits rectangles épais de 2 cm.

Les déposer sur une plaque huilée les dorer à l'œuf et les saupoudrer de grains d'anis.

Mettre la plaque au four chaud pendant 20 à 30 min, th 6.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GHORAYEBA

DAVID MDN

1 grosse c à s d'eau de fleur d'oranger
1 c à s de sucre glace
½ gousse de vanille
½ sachet de levure chimique
1 jaune d'œuf
100 g de beurre bien mou
90 g de sucre glace
165 g de farine

Préchauffer le four à 150°.

Dans un saladier, gratter les grains de la gousse de vanille. Ajouter les 90 g de sucre glace, le beurre mou et le jaune d'œuf.

Battre au batteur électrique pour bien amalgamer le tout.

Ajouter la farine et la levure.

Continuer à bien mélanger à la main cette fois (un peu comme pour une pâte sablée). Il faut obtenir une pâte bien homogène.

Façonner de grosses noix de pâte à la main, bien rondes et les poser sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner 20 min.

Laisser un peu tiédir et les arroser chacun d'eux de trois ou quatre gouttes d'eau de fleur d'oranger selon goût, puis les voiler du sucre glace au travers d'un tamis.

Pour les Fans de la Cuisine des Plats-Noirs

GHRIBAS

MAURICE TEBOUL

4 œufs
400 g de semoule fine
150 g de poudre d'amande
100 g de sucre
6 cl d'huile
1 sachet de levure chimique
1 zeste de citron
Eau de fleur d'oranger

Battre les œufs avec le sucre, ajouter le zeste de citron et l'huile.

D'un autre côté, mélanger la semoule,la poudre d'amande et la levure, puis l'incorporer avec la 1ère préparation et malaxer pour obtenir une pâte homogène.

Laisser reposer 30 min.

S'humecter les mains d'eau de fleur d'oranger et former des boules de la taille d'une noix et les poser sur une plaque chemisée de papier cuisson.

Les aplatir légèrement et décorer avec une amande puis enfourner à 180° pour 12 min.

VARIANTES

GHRYIBAS

(Pistaches-Amandes)

ANNIE DIAR ARACIL

Pour 15 biscuits	Pour 30 biscuits
140 g de pistaches pelées et non salées	240 g
180 g de poudre d'amande	360 g
100 g de sucre glace	200 g
2 blancs d'œufs (70 g)	4
2 c à s d'eau de fleur d'oranger	4

Mixer finement les pistaches.

Dans un saladier, mélanger la poudre de pistache, la poudre d'amande et le sucre glace.

Incorporer les blancs d'œufs et l'eau de fleur d'oranger. La pâte doit être homogène.

Les laisser refroidir, ils vont légèrement durcir.

Former des boules de pâte en les roulant dans le creux de votre main.

Déposer une pistache sur le dessus et les saupoudrer de sucre glace.

Faire cuire les biscuits 10 min dans le four préchauffé à 180°.

Pour les Fans de la Cuisine des Plats-Nords

GHRÏBA AUX POIS CHICHES
SERGE SERGE

250 g de farine de pois chiches
80 g de farine
100 g de sucre glace
150 g de beurre
1 c à s d'huile végétale

Dans une casserole, faire cuire le beurre à feu doux, enlever le petit lait.

Laisser colorer le beurre jusqu'à l'obtention d'une couleur noisette (clarifier le beurre).

Dans un plat, incorporer les 2 farines, le sucre glace et le beurre noisette, mélanger.

Travailler le mélange à la main pour obtenir une pâte assez homogène et friable.

Réchauffer cette pâte entre les paumes des mains.

Déposer la pâte sur un plan de travail et confectionner des boudins, les allonger en rouleau de 15 mm de diamètre environ.

Avec un couteau, détailler en biais des morceaux de 5 cm de long.

Les ranger sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laisser reposer les ghrïba 30 min au réfrigérateur.

Les faire cuire au four à 130° entre 15 à 20 min.

Les laisser refroidir avant de dresser dans l'assiette.

Servir avec un coulis d'abricot ou d'orange.
Recette du chef Mohamed Korbi.

GHRIBIA
(Montecao très fondant)
GOURMANDISE DE NORA

550 g de farine tamisée
150 g de sucre glace tamisée
2 c à s d'huile de maïs (ou de sésames)
½ c à c de sel
200 g de beurre clarifié
Cannelle

Mettre dans un grand plat la farine tamisée 5 à 6 fois ainsi que le sel et mélanger.

Mélanger le beurre à l'huile, et mettre dans un saladier avec le sucre glace et fouetter plusieurs min afin que le mélange double.

Ensuite, mélanger à la farine et bien travailler la pâte.

Former des pyramides bien fermes sur lesquelles saupoudrer un peu de cannelle.

Mettre sur du papier cuisson 15/20 min au four.

Se conserve très bien dans une boîte hermétique et reste très fondant.
Ne durcit pas si la pâte est bien travaillée.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GHRIBIA MONTECAOS
SOUAD DEGHDOUGH

500 g de farine
110 g de sucre
½ sachet de sucre vanille
Huile

Mélanger dans un premier temps tous les ingrédients excepté l'huile.

Une fois fini, ajouter l'huile au fur et à mesure jusqu'à ce que la pâte tienne.

Faire des petites boules homogènes, un petit creux au centre y ajouter de la cannelle.

Mettre au four pendant 30-40 min à 180°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GNAOUIAS

(Prononcer "ganawiyas")

LINDA MULE

1 sachet de gombos (au rayon surgelé (leader price) ou frais à "grand frais"
500 g de viande d'agneau
1 gros oignon blanc
1 ou 2 tomate(s)
1 c à c bombée de concentré de tomates
Huile d'olive
1 c à s de fond de veau
2 feuilles de laurier
1 branche de thym sauvage
Une douzaine de pommes de terre
Sel & Poivre

Faire revenir l'oignon dans une cocotte en fonte (dans une bonne rasade d'huile d'olive).

Le retirer, et placer la viande coupée en morceaux à la place.

Bien faire revenir en remuant, et remettre l'oignon, le concentré de tomate, la tomate coupée, le fond de veau, les herbes et 2 verres d'eau.

Cuisson 20 min.

Puis ajouter les gombos (à faire bouillir 15 min auparavant) pour 10 min.

Faire bouillir les pommes de terre à part.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GRATIN COURGETTES & VARIANTES

GRATIN DE COURGETTES
FRANCINE BIGNONE

Courgettes
Riz
Noix muscade
Sel & Poivre
1 œuf
Crème fraîche
Fromage râpé

Découper les courgettes en rondelles sans les éplucher.

Les faire cuire à la vapeur 10 min.

Pendant ce temps, faire cuire du riz.

Répartir 2 belles c à s de crème épaisse ou semi-épaisse.

Poivrer et mélanger le tout.

Au bout de 10 min, mélanger les courgettes et le riz cuit, ajouter un peu de noix muscade, sel et poivre, un œuf entier, de la crème fraîche et du fromage râpé.

Mettre dans un plat à gratin, parsemé de fromage râpé, de chapelure et d'un peu de beurre et au four pour 25 min.
Recouvrir de gruyère râpé pour gratiner.

Cuisson selon les fours entre 20 et 30 min à 180° ou 200° (6/7).

VARIANTES

GRATIN DE COURGETTES
MICHELLE SCOGNAMIGLIO

Courgettes
Riz
Noix muscade
Sel & Poivre
Crème fraîche
Gruyère râpé

Gratter un peu la peau des courgettes, les rincer, les couper en rondelles et les mettre dans un saladier, les saler, poivrer, une pointe de muscade, verser la crème fraîche semi-épaisse (légère ou entière) et bien enrober les rondelles de courgettes.

Les déposer ensuite par couche, dans un plat à gratin beurré, en parsemant à chaque fois du riz cru.

Terminer par le gruyère râpé.

Enfourner à four chaud une bonne trentaine de min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GRATIN COURGETTES
(Jambon/Riz)
AMARYLIS RYLIS

5 à 6 courgettes
200 g de dés de jambon
180 g de riz
2 c à s de crème épaisse ou semi-épaisse
Sel & Poivre
Gruyère râpé

Mettre de l'huile d'olive dans le fond d'une poêle à hauts bords.

Plonger les courgettes en petites rondelles, mettre le riz et saler immédiatement. (Les courgettes rendent leur eau en cuisant grâce au sel, et cuisent le riz en même temps).

Lorsque le riz est cuit, égoutter.

Dans un plat à gratin mélanger les courgettes et le riz avec les dés de jambon.

GRATIN DE COURGETTES A L'ORIENTALE
KATHY THIRIET

6 courgettes
1 tomate
1 oignon
1 poivron rouge
500 g de keftas (mélange de viande hachée achetée dans une boucherie arabe : mélange de bœuf, veau, agneau, épices dont gingembre en poudre et persil)
1 boite moyenne de tomates concassées
1 Kub Or
Huile d'olive
Cumin
Piment doux et fort
Ail
Persil surgelé
Fromage râpé
Sel & Poivre

Couper les courgettes en rondelles et les cuire 20-30 min dans de l'eau bouillante additionnée d'1 Kub Or.

Bien les égoutter dans une passoire.

Emincer l'oignon et le poivron. Les cuire dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive.

Ajouter un peu d'ail haché. Saler et poivrer. Réserver ce mélange sur une assiette.

Dans la même sauteuse, cuire le mèlange de viande hachée, ail, persil et les épices.

Remettre le mélange poivron, oignon, la boite de tomates concassées, une touche de vin blanc et 1 filet d'huile d'olive.

Laisser mijoter à feu moyen 15 min.

Dans un plat à gratin, alterner : un peu de sauce, les courgettes, la tomate coupée en rondelles et le reste de sauce.

Saupoudrer de fromage râpé.

Cuire au four 30 min, th 7.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GRATIN DE MACARONIS

MICHELLE SCOGNAMIGLIO

250 g de macaronis
4 œufs
100 g de gruyère râpé
1 petite brique de crème légère
1 pointe de muscade râpée
Sel & Poivre
100 g de jambon haché

Dans une grande casserole d'eau salée faire cuire les macaronis bien al dente, ils cuiront ensuite au four.

Dans un saladier batter les œufs, ajouter tous les ingrédients.

Saler (attention si vous metter du jambon à ne pas trop saler), poivrer, ajouter les pâtes bien égouttées.

Dans un plat à gratin beurré, verser la préparation, enfourner 200° pendant 30 à 40 min.

VARIANTE

GRATINADO DE MACARONES (Mjamra)
SERGE SERGE

600 g de blanc de poulet
300 g de macaroni
2 œufs
150 g de petits pois (surgelés)
1 oignon
50 g de gruyère râpé
1 tomate
1 dose de safran
1 c à c de harissa
25 g de persil
1 gousse d'ail
Huile d'olive
Sel & Poivre

Faire cuire les œufs, les écaler et les hacher.

Réserver.

Découper le poulet en morceaux. Les faire revenir dans l'huile d'olive. Saler, poivrer.

Ajouter les oignons hachés, la gousse d'ail écrasée et la harissa.

Verser ½ verre d'eau safrané.

Recouvrir d'eau et faire cuire à couvert environ 15 min.

Faire cuire les macaronis et les égoutter.

Dans la poêle, ajouter les petits pois, les tomates coupées en dés, les œufs hachés et le persil haché.

Verser les pâtes dans la poêle et mélanger.

Dresser dans un plat et saupoudrer de gruyère.

Mettre au four, position grill, 5 à 10 min.

Faire réchauffer le plat dans le four 15 min à 220° et au grill 5 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GRATIN DE PAIN RASSIS

(et Viande Hachée)

MERIEM BENTURQUI

250 g de pain rassis
2 c à s de curcuma
200 g de saucisson de mouton ou de Pancetta
4 œufs
100 g de gruyère
800 g de viande bœuf hachée
1 c à c de piment doux ou fort
3 oignons
400 g de tomates concassées
3 poivrons
4 c à s d'huile d'olive
50 cl de bouillon de volaille
Sel & Poivre

Couper les poivrons en dés. Préparer le bouillon de volaille.

Hacher les oignons et faire dorer la moitié dans l'huile d'olive.

Ajouter les poivrons et les tomates et arroser avec le bouillon de volaille. Saler et ajouter le piment. Laisser mijoter pendant 20 min.

Faire revenir la viande et le reste des oignons dans une sauteuse. Ajouter le sel, le poivre et le curcuma.

Faire chauffer le four à 200°. Huiler un plat à gratin. Couper le pain en fines tranches.

Battre les œufs, ajouter le fromage, saler et poivrer.

Disposer dans le plat en couches régulières le pain, le mélange poivrons-tomates, la viande et la pancetta ou le saucisson en terminant par une couche de pain.

Verser les œufs par dessus.

Faire gratiner 35 à 40 min selon votre four.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GRILLADE A LA TUNISIENNE

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

8 côtelettes d'agneau
3 oignons
3 gousses d'ail
4 c à s d'huile d'olive
2 c à c de cumin en poudre
3 c à s de pulpe de tomates
1 c à c de paprika doux en poudre
Jus d'1 citron
Sel & Poivre

Verser l'huile dans une poêle, faire cuire les côtelettes.

Pendant ce temps éplucher et émincer les oignons.

Hacher l'ail.

Oter les côtelettes, les réserver.

Faire dorer les oignons, l'ail, la pulpe de tomates, le cumin, le paprika.

Remuer et verser ½ verre d'eau.

Porter à ébullition. Saler, poivrer, baisser le feu.

Remettre les côtelettes pendant 5 min.

Arroser de jus de citron et servir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GRIWECH

(Genre d'oreillettes algériennes)

MAURICE TEBOUL

500 g de farine
125 g de margarine fondue
1 œuf
1 c à s de levure déshydratée
1 c à c de sucre
1c à c de sel
3 c à s d'eau de fleur d 'oranger
Sucre vanillé
1 c à s de vinaigre blanc

Mélanger les produits secs : farine, sucre, sel et levure, sans qu'ils se touchent.

Faire un puits au centre et déposer l'œuf, l'eau de fleur d'oranger, le sucre vanillé, le vinaigre et la margarine fondue.

Mélanger et malaxer pour obtenir une pâte assez homogène et souple.

Si besoin, ajouter une à deux c à s d'eau.

Faire une boule et réserver la pâte filmée 1 h environ.

Etaler la pâte très finement et former les griwechs.

Faire frire dans une huile qui ne dépasse pas 180°.

Laisser refroidir puis les miéler.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

GURULLOS AU LAPIN

ADRY LOPER HIGUERA

1 lapin
200 g de haricots blancs secs
2 pommes de terre
2 tomates bien mûres
1 oignon
1 ñora
4 gousses d'ail
Persil
Safran
Huile d'olive
1 mortier
Sel

Pour les gurullos
100 g de farine
4 c d'huile d'olive
Eau
Sel

Les gurullos :
Faire une pâte en melangeant la farine, l'huile, le sel et l'eau.

On façonne ensuite les petites pâtes de la grosseur d'un grain de blé.

Couper le lapin en petits morceaux, ainsi que le reste de tous les ingredients.

Dans le plat mettre de l'huile d'olive et faire revenir l'ail coupé et la ñora.

Dans le mortier, piler le persil et le safran avec l'ail et la ñora.

Dorer le lapin, ajouter l'oignon et les tomates épluchées et épépinées, coupées en petits cubes.

Faire bien revenir le tout, recouvrir d'eau à hauteur de la viande, ajouter la préparation du mortier, puis les pommes de terre coupées en dés et les haricots préalablement cuits.

Laisser cuire 15/20 min.

Avant que les patates ne soient totalement cuites, ajouter les gurullos, bien mélanger, puis éteindre le feu et laisser reposer.

On peut les faire avec n'importe quelle viande (porc, poulet, etc...).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

GURULLOS
(ou gouroulos) **AU PORC**
MICHELLE CORTES

1 Jarret de porc
Du petit salé
Ail
Oignons
Pommes de terre
Fenouil
1 boîte de haricots blancs
4 paquets de safran
Sel & Poivre

Faire les gurullos le soir.

Faire revenir le jarret de porc et le petit salé avec de l'ail et de l'oignon.

Mettre les pommes de terre et le fenouil (cuits avant), recouvrir d'eau et laisser cuire 1 h 50.

A mi-cuisson mettre une boîte de haricots blancs et les gurullos salés.

Mettre 4 paquets de safran et du poivre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

HALLOTS

(ou Pain de Shabbat)

DAVID MDN

Pour 1 kg de farine
1 ou 2 sachet de levure de boulangerie (selon la marque moi j'utilise SAF SAF 1 bonne c à.s)
50 g de sucre en poudre
125 ml d'huile (ou 12,5 cl)
2 œufs
375 g d'eau (ou 37,5 cl)
20 g de sel

Pour un pain fait à la machine (ou à la main). Mettre dans la cuve la farine puis le sucre et bien mélanger.

Ajouter le sel et mélanger. Ajouter la levure.

Commencer à faire tourner votre robot vitesse 1 et à la main remuez délicatement.

Ajouter les œufs battus légèrement en omelette, ça se dissipera mieux, et l'œuf plutôt à temperature ambiante.

Ajouter l'huile.

Et enfin, par petites doses, faire pénétrer l'eau autant que la farine absorbe.

Quand la pâte se décolle de la cuve et du pétrin, c'est qu'elle est réussie.

Rouler la pâte et la fariner légèrement.

La filmer dans une cuve pour la laisser gonfler pendant 1 h environ.

Ensuite dégazer donc enlever l'air.

Former vos pains.

Laisser remonter encore 20 min.

Puis badigeonner d'un œuf battu et mettre des graines de pavot et de sésame (ou juste sésame ou rien).

Enfourner dans un four préchauffé à 180° pendant 30 min.

Quand le pain se détache du papier sulfurisé c'est qu'il est parfaitement cuit.

Attention astuce : la levure et le sel ne font pas bon ménage alors le sel, c'est soit au début, soit à la fin.

Les hallots selon la recette de Tonton.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

HALVA

MAURICE TEBOUL

200 g de tahini (crème de sésame)
100 g de sucre glace
100 g de lait en poudre
50 g de pistache

Mixer ensemble le sucre, la poudre de lait et le tahini, pour obtenir une pâte homogène.

Entre 2 feuilles de papier cuisson et au rouleau à pâtisserie, mettre la pâte et intégrer les pistaches.

Aplatir pour obtenir un parallélépipède.

Mettre au frigo 24 h puis retirer les feuilles de cuisson.

VARIANTES

HALVA MAISON

PASCALE BERNARDI

1 tasse d'huile
1 tasse de semoule fine
1 tasse de grosse semoule
Amandes émondées légèrement grillées ou raisins secs

Pour le sirop :
2 tasses ½ de sucre
4 tasses d'eau
1 zeste d'orange ou de citron
Un peu de cannelle

Préparer le sirop.

Mettre l'eau, le sucre, les zestes et la cannelle.

Laisser cuire 5 min à partir de l'ébullition. Puis réserver.

Dans une autre casserole, faire chauffer l'huile légèrement puis verser les semoules.

Bien remuer jusqu'à ce que la semoule blondisse, à feu doux.

Verser peu à peu le sirop avec précaution pour éviter les éclaboussures.

Bien remuer jusqu'à ce que le tout se décolle des parois de la casserole.

Hors du feu ajouter les fruits secs.

Mettre dans un moule.

Laisser refroidir puis démouler.

Un soupçon de cannelle sur le dessus et hop c'est prêt.

Laisser refroidir pour déguster.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

HALVA DE SERGIO
(Gâteau Grec)
SERGE SERGE

1 jus de citron
Le zeste d'1 citron
3 clous de girofle
¼ d'écorce de cannelle (facultatif)
125 g de sucre en poudre
350 g de semoule de blé moyenne
150 g de beurre
125 g d'amandes effilées
3 c à s de sucre glace
Cannelle en poudre
Quelques pistaches

Amener lentement à ébullition 75 cl d'eau avec le jus du citron, le zeste de citron, les clous de girofle, l'écorce de cannelle et le sucre.

Laisser cuire à feu doux 7 min. Mettre de côté.

Verser la semoule dans une sauteuse à fond large sur le beurre fondu.

Dès qu'elle commence à dorer, ajouter les amandes. Laisser colorer l'ensemble.

Retirer l'écorce de cannelle et passer le sirop au chinois.

Oter la semoule du feu, y verser le sirop très lentement en mélangeant.

Cuire sur le feu 5 min.

Dès que le mélange épaissit, verser dans un moule à flan humidifié.

Aplanir la surface, réfrigerer 2 h ½.

Démouler, saupoudrer de sucre glace, de cannelle et de pistache.

J'ai ajouté du miel pour mon plaisir.

En Algérie, Maroc, Tunisie, Turquie connu sous des noms différents :
Caca de cheval, caca de pigeon, caca de chat……..

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

HALWAT TABAA

(Gâteaux à l'emporte-pièce)

ANNIE GIRAUD

4 œufs
250 g de sucre
250 g de beurre
Eau de fleur d'oranger
1 sachet de levure chimique
200 g de maïzena
500 à 700 g de farine

Sortir tous les ingrédients du réfrigérateur 1 h à l'avance.

Dans un grand saladier, mélanger le beurre avec le sucre et l'eau de fleur d'oranger. Incorporer le premier œuf. Amalgamer bien et ajouter le second et procéder comme pour le premier.

Faire de même avec les deux autres.

Ajouter la levure chimique et la maïzena. Mélanger, verser la farine et ramasser la pâte sans la pétrir jusqu'à obtention d'une pâte qui se roule sans coller aux mains.

Huiler vos mains pour faire une boule. Couvrir d'un film plastique et laisser reposer ½ heure.

Sur un plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte sur une épaisseur de 1,5 cm.

Avec les emporte-pièces, confectionner les gâteaux. Renouveler jusqu'à épuisement de la pâte.

Badigeonner le dessus des gâteaux au jaune d'œuf. Saupoudrer de vermicelles colorés ou faire des stries avec le dos d'une fourchette.

Préchauffer le four à 150°.

Faire cuire les gâteaux en surveillant bien la cuisson. Ils doivent être dorés en dessous mais légèrement hâlés dessus.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

HARCHAS

(à la Tapenade)

KATHY THIRIET

Tapenade :
225 g d'olives noires
5 branches de persil
½ gousse d'ail
25 g d'anchois
10 g d'huile d'olive

Harchas :
620 g de semoule fine (pas la semoule de couscous !)
100 g de beurre demi-sel
60 g d'huile
2 sachets de levure chimique
175 g de lait entier
150 g d'eau
1 c à c de sel

Préparer tout d'abord la tapenade.
Mettre dans un récipient ou un mixeur les olives, l'ail, le persil et l'huile d'olive. Mixer pour avoir une tapenade pas trop fine.

Verser la semoule fine dans un récipient.
Faire fondre le beurre.Verser l'huile et le beurre fondu dans la semoule. Ajouter le sel et mélanger le tout à la main pour bien imprégner la semoule de matière grasse.

Mettre de côté 175 g de ce mélange dans un récipient à part. Cela nous servira pour la suite.

Verser la levure chimique dans le reste de la semoule (pas les 175 g !).

Puis verser l'eau et le lait. Mélanger puis laisser la semoule absorber le liquide une vingtaine de minutes.

Prélever une boule grosse comme un œuf de cette préparation. Faire une cavité au centre et y placer de la tapenade. Puis refermer soigneusement.

Prélever un peu de semoule mise de côté et saupoudrer la surface de la boule.

Aplatir ces petites boules de semoule à la main pour en faire des petits disques.

2 modes de cuisson possibles :
Au four : disposer ces petites boules (non aplaties) sur une plaque huilée et cuire au four à 180°, 20 à 25 min.
A la poêle : disposer les boules aplaties sur une poêle huilée jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Servir tiède pour qu'elles restent croustillantes

Les harchas sont des galettes de semoule de blé dur très consommées dans tout le Maghreb. Vous pourrer les cuire à la poêle, ou même au four.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

HARCHA MAROCAINE
MAURICE TEBOUL

700 g de semoule fine
2 c à s de sucre
2 sachets de levure chimique
200 g de beurre fondu
300 ml de lait
½ c à c de sel

Mélanger bien la semoule, le sucre, le sel et la levure.

Verser le beurre fondu et continuer de melanger (ça doit faire comme quand on sable une pâte).

Ajouter le lait peu à peu tout en pétrissant.

Pétrir 10 min puis laisser reposer 15 min.

Etaler la pâte sur un plan saupoudré de semoule, sur une epaisseur d'1 cm et avec un emporte-pièce ou un verre, découper des cercles.

Dans une poêle sèche, faire cuire 3 min de chaque côté.

HARCHA MAROCAINE
(pour le petit déjeuner)
KARINE POLINO

350 g de semoule fine
100 g de beurre fondu
2 c à s de sucre
15 cl de lait
1 sachet de levure chimique
Sel

Mélanger la semoule avec le beurre fondu, le sucre, le sel, le lait, la levure chimique.

Bien remuer, laisser reposer 10 min.

Etaler, et former des cercles.

Cuire dans une poêle sèche 4 min environ de chaque côté.

A déguster tiède ou chaud, nature, avec un filet de miel ou avec une confiture de votre choix

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

HARIRA

(Soupe Marocaine)

NOËL FERRANDO

200 g de viande rouge coupée en petits morceaux
200 g de pois chiches
200 g de lentilles
7 tomates
100 g de vermicelles
1 oignon
1 (petit) bouquet de coriandre
1 petit bouquet de persil
½ c à c de curcuma
½ c à c de poivre
Sel (selon le goût)
70 g de farine
2,5 l d'eau
1 c à c de beurre
1 filet d'huile

Faire revenir l'oignon finement coupé, avec le persil haché, la viande coupée en petit dés, le curcuma, le poivre, le sel, ajouter ½ verre d'eau et laisser mijoter.

Ajouter les tomates pelées et mixées, les pois chiches (qu'il faut avoir mis à tremper la veille), les lentilles, un filet d'huile, et environ 2,5 l d'eau.

Fermer l'autocuiseur, et laisser cuire pendant une trentaine de min.

Vérifier la cuisson, (surtout des pois chiches et lentilles) si ce n'est pas asser cuit ajouter un peu d'eau (si nécessaire) et remettre à cuire.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

HARIRA MAROCAINE
MARIE GERENA ORTEGA

250 g de viande de veau (ou agneau)
1 os de veau
2 oignons
1 bouquet de persil et coriandre
2 branches de cèleri avec feuilles
3 c à s d'huile d'olive
1 c à c de curcuma
1 c à c de gingembre
Quelques pistils de safran
½ cube de bouillon
3 tomates
1 c à s de concentré de tomate
200 g de pois chiches
200 g de lentilles
100 g de vermicelles
1 œuf
100 g de farine
Sel

La veille, faire tremper les pois chiches, puis enlever la peau (facultatif).

Mettre dans la cocotte : la viande coupée en petits morceaux, l'os, les oignons râpés, le persil et la coriandre hachés, le céleri avec les feuilles hachées, le sel, les épices, l'huile, et cuire 5 min.

Ajouter les tomates râpées et le concentré, les pois chiches et les lentilles.

Couvrir avec 2 l d'eau et cuire jusqu'à ce que les légumes secs et la viande soient cuits.

Ajouter alors les vermicelles et l'œuf, remuer et laisser cuire encore 10 min.

Délayer la farine avec un verre d'eau environ, en prenant soin de ne pas laisser de grumeaux.

Verser peu à peu dans la cocotte, tout en remuant, juste la quantité suffisante pour donner du velouté à la soupe, il ne faut pas qu'elle soit trop épaisse.

Rectifier l'assaisonnement et éteindre le feu.

Il existe plusieurs recettes de Harira, suivant les régions. Celle-ci est celle qui se fait habituellement à Casablanca.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

HARIRA
ANNIE NICE

225 g d'agneau coupé en dés de 1 cm
450 g de tomates mûres
25 g de beurre
1 oignon haché
1 morceau de céleri
4 c à s de coriandre fraîche ciselée
2 c à s de persil frais haché
1 c à c de curcuma en poudre
1 pincée de de cannelle en poudre
½ c à c de gingembre en poudre
50 g de lentilles orange
80 g de pois chiches (ayant trempé la veille)
60 cl d'eau
4 échalotes
25 g de vermicelles
Sel & Poivre noir

Chauffer le beurre dans une cocotte, puis faire revenir l'oignon, l'agneau 5 min en remuant souvent.

Peler les tomates en les plongeant dans l'eau bouillante, puis les couper en morceaux et les mettre dans la cocotte avec les épices et le céleri coupé en morceaux.

Rincer les lentilles, égoutter les pois chiches, les mettre dans la cocotte avec l'eau et assaisonner.

Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter 1½ h à feu doux.

Incorporer les échalotes, le persil, la coriandre et prolonger la cuisson ½ h environ, ajouter les vermicelles 5 min avant la fin de cuisson.

Servir la harira garnie de coriandre, de quartiers de citron et d'un peu de cannelle.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

HARISSA MAISON
GUETTY SARAGUGUSSE

Poivrons rouges (non piquants)
Ail
Huile
Sel & Poivre

Rincer des poivrons rouges.

Mettre du piment si vous l'aimez forte.

Les passer au mixeur (pas trop).

Ensuite mettre le tout dans un torchon en nouant tout en pressant la masse, puis le pendre afin de laisser égoutter le tout.

Attendre quelques heures (cela dépend de la quantité).

Au moment où tout a séché, mixer l'ail (ôter le germe avant), l'ajouter aux poivrons hachés et mettre le tout dans un bocal.

Ajouter de l'huile d'olive plus du sel et du poivre.

Ajouter du poivre rouge (facultatif).

Le bocal se déguste très vite.

VARIANTE

HARISSA MAISON
ANNICK GUICHARD MAYANS

3 gousses d'ail
4 c à s concentré de tomate
5 grosses tranches tomates séchées à l'huile
½ c à c de paprika
3 c à s d'huile d'olive
2 c à s d'eau
1 c à c de cumin poudre
1 c à c de graines cumin
20 graines de coriandre
½ c à c de coriandre lyophilisé
½ c à c d'aneth (anis ou carvi)
½ c à c de poivre
Piment séché (ou poudre à votre goût)
1 c à c de sel

Mixer tous les ingrédients en pommade.

Mettre dans 1 bocal.

Recouvrir d'huile pour la conservation et mettre au frigo.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

HARISSA MAISON
ARLETTE GARDEANO

25 g de piments de cayenne frais
2 grosses gousses d'ail
1 c à c de grains de coriandre
1 c à c de cumin
1 grosse c à s de concentré de tomates
2 c à s d'huile d'olive
½ citron pressé
Sel & Poivre

Mettre surtout des gants pour commencer votre recette.

Laver les piments, les égoutter et les laisser sécher sur un plateau.

Retirer les pédoncules et les graines.

Couper l'ail.

Mettre dans le mixeur les piments, le cumin, la coriandre, l'ail.

Mixer le tout pour obtenir une pâte homogène.

Sortir le tout du mixeur, ajouter le concentré de tomates, le jus d'un ½ citron pressé, le sel, le poivre, les 2 c à s d'huile d'olive.

Bien mélanger le tout avec une fourchette (j'ai mis lunettes et masque pour me protéger, ne riez pas).

Verser le tout dans un pot en verre et bien recouvrir d'huile d'olive pour éviter la moisissure.

A chaque fois que l'on s'en sert, vérifier s'il y a toujours de l'huile au-dessus, sinon ne pas hésiter à en ajouter.

Se conserve un mois au frigo.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

HARISSA JAUNE

AL BALAGAN

10 morceaux de macreuse ou paleron (1 kg)
500 g blé dur yarden
1 morceau de pied de veau (optionnel)
2 oignons
2 gousses d'ail
2 œufs
2 sachets de Spigol
1 c à s de curcuma
1 feuille de laurier
1 verre d'huile
½ verre d'huile d'olive
Sel & Poivre

Tremper le blé dur 24 h avant en changeant l'eau plusieurs fois.

Saler et poivrer généreusement la viande.

Eplucher et râper les oignons.

Dans une cocotte, th 5, faire chauffer les 2 huiles.

Verser la viande et les oignons.

Faire bien revenir.

Ajouter l'ail écrasé.

Saupoudrer de Spigol, de curcuma et de laurier.

Compléter avec le blé et son eau changée.

Fermer la cocotte et cuire sous pression 1 h.

Après 1 h de cuisson, déposer les œufs.

Faire cuire à nouveau 30 min sous pression.

Goûter le blé. S'il est trop croquant, verser 2 verres d'eau et refaire cuire une heure de plus.

Saler et poivrer en fin de cuisson.

Ecaler les œufs.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

HAROSSET

(de ma mère)

DAVID MEDIONI

500 g de raisins secs
500 g de dattes écrasées
500 g de sucre
1 grosse pomme
Noix pilées

Tremper les raisins secs dans de l'eau et rincer une fois.

Puis les retremper dans l'eau pour qu'ils gonflent.

Tremper les dattes pour les ramollir.

Dans l'eau des raisins puis celle des dattes ajouter le sucre, la pomme et laisser fondre.

Quand le sucre est bien fondu ajouter les raisins et les dattes.

Remuer sans arrêt jusqu'à cuisson (couleur marron bien foncé)

Ensuite mixer le tout et ajouter les noix pilées.

Verser dans des saladiers et laisser refroidir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

HLALEM AUX ARTICHAUTS

(Soupe)

SERGE SERGE

100 g de pâtes à soupe (langues d'oiseaux)
100 g de viande d'agneau
1 petite botte de persil plat
1 tige de céleri
1 boîte de pois chiches
1 boîte de fonds d'artichauts
20 g de concentré de tomates
2 c à s d'huile d'olive
2 citrons
1 fond de veau
Harissa (facultatif)
Sel & Poivre

Découper la viande en morceaux de 1 cm.

Nettoyer et hacher les feuilles de céleri et le persil.

Faire revenir les cubes de viande dans un faitout à l'huile d'olive.

Saler, poivrer, remuer.

Ajouter le céleri et le persil et faire cuire 10 min.

Verser un grand verre d'eau dans la préparation et laisser cuire à petits bouillons jusqu'à ce que les herbes soient bien tendres.

Incorporer le concentré de tomates et le fond de veau dilué.

Laisser cuire 10 min.

Verser les pâtes dans le faitout, cuire 10 min.

Couper les fonds d'artichauts en grosses lamelles et les plonger dans le faitout avec les pois chiches.

Ajouter l'eau nécessaire et finir de faire cuire les pâtes.

Accompagner de quartiers de citron.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

HOUMOUS

DAVID MDN

1 boîte de pois chiches (petite)
Jus ½ citron
3 c à s d'huile d'olive
2 c à s de Tahina
½ c à c de piment doux paprika
½ c à c de cumin
½ c à c d'ail en poudre
½ c à c de coriandre
½ c à c de sel
Un peu de persil séché

Egoutter et rincer les pois chiches à l'eau froide.

Verser dans le bol du mixeur.

Mixer le tout en ajoutant un peu d'eau.

Attendre que la texture soit douce et onctueuse.

Servir avec du pain pita.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

HSOU

(La soupe des Oasis)

SERGE SERGE

70 g de semoule moyenne
1 oignon
1 branche de céleri
1 citron
3 gousses d'ail
1 c à s de concentré de tomates
1 c à c de harissa
1 c à c de paprika
1 c à c de carvi
1 c à c de coriandre en poudre
10 cl d'huile d'olive
Sel & Poivre

Eplucher et hacher l'oignon.

Le faire revenir dans l'huile d'olive.

Ajouter le concentré de tomates, la harissa, le paprika, le carvi et la coriandre, saler et poivrer.

Mélanger.

Ajouter le céleri haché et l'ail écrasé.

Mouiller avec 1 l d'eau et cuire 20 min.

Incorporer la semoule et cuire encore 10 min

Verser un peu de jus de citron, remuer et servir.

Un peu piquante, elle se fait dans l'Oasis de Tozeur et peut-être aussi dans d'autres pays, sous un nom différent.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

JABANE

SERGE SERGE

150 g d'amandes mondées
100 g de pistaches (non salées)
1 kg de sucre en poudre
3 grains de gomme arabique pilés
100 g de beurre
5 blancs d'œufs

Faire dorer à la poêle, sans matière grasse, les amandes et les pistaches.

Les piler grossièrement et les mettre de côté.

Verser le sucre et la gomme arabique avec ½ verre d'eau dans une casserole et porter à ébullition.

Réduire le feu et continuer la cuisson en remuant sans arrêt à la cuillère en bois.

Retirer du feu dès que la préparation commence à se colorer. Réserver.

Des coupes pour les flancs vont très bien.

Faire fondre le beurre.

Monter les blancs en neige très ferme au fouet électrique.

Ajouter petit à petit le sirop de sucre puis le beurre fondu en continuant à battre au fouet électrique pendant 5 min.

Incorporer les amandes et les pistaches.

Verser la préparation dans des coupelles ou autre et laisser refroidir au moins une nuit.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

JAOUIA
(Petits gâteaux)
SERGE SERGE

150 g d'amandes mondées
50 g de noisettes
30 g de pignons de pin
50 g de noix
20 g de pistaches
1 c à s d'huile végétale

Sirop :
150 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
½ citron

Décoration :
Pistaches en poudre
Amandes

Préparer séparément les fruits secs en mettant au four à 140°, les noisettes pendant 20 min, les amandes pendant 15 min, puis les noix pendant 5 min.

Enlever la peau des noisettes grillées.

Avec un rouleau à pâtisserie, concasser grossièrement les amandes, les noix, les noisettes, les pistaches, et les pignons.

Pressez le citron et le réserver pour le sirop.

Pour le sirop, faire cuire les sucres avec 10 cl d'eau.

A ébullition, ajouter le jus du citron et faire cuire quelques min.

Verser le sirop sur les fruits secs concassés et mélanger avec une spatule en bois.

Mettre du papier sulfurisé sur une plaque et verser la préparation dessus.

Aplatir la jaouia sur environ 2 cm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie.

Laisser refroidir.

Découper des bandes de larges lamelles de jaouia puis leur donner la forme d'un carré.

Décorer en plongeant délicatement la surface de ces derniers dans la poudre de pistache.

Décorer avec des amandes ou des pignons.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

JARI
(ou Jarri)
GENE PICPUS

350 g d'agneau en très petits morceaux (gigot)
1 bel oignon
4 belles tomates (ou 1 boîte de 400 g de tomates pelées)
2 sucres
150 g de pois chiches cuits (en bocal, sinon les faire tremper toute la nuit puis les cuire 45 min à la cocotte-minute)
1 petite branche de céleri avec les feuilles
½ gros poivron rouge
1 c à c de paprika
1 c à c de cumin
1 c à c d'anis vert
1 c à c de coriandre
3-4 feuilles de menthe fraîche
1 c à c de piment (facultatif)
1 petit verre de frik (blé vert concassé ou de vermicelles)
Sel & Poivre

Bien faire revenir dans 2 c à s d'huile d'olive, la viande et l'oignon émincé petit.

Ajouter les tomates pelées, le céleri coupé, le poivron, le tout coupé en petits morceaux, les sucres, les pois chiches et couvrir d'eau (1 litre).

Ajouter les 5 épices, les herbes ciselées, le sel, le poivre et le piment.

Laisser mijoter 1 h (Ajouter de l'eau si nécessaire).

Ajouter :
- le frik et bien mélanger (ça a tendance à coller au fond) et cuire encore 20 min.

- ou les vermicelles, bien mélanger et cuire 10 min.

Servir parsemé de coriandre fraîche moulue.

C'est une chorba frik ou chorba vermicelle, selon ce qu'on a.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

JOUES DE VEAU SUCREES SALEES

MERIEM BENTURQUI

4 joues de veau rincées, parées et gardées entières
4 belles carottes coupées en rondelles
12 pruneaux moelleux
1 orange pressée + le zeste d'une demi-orange
½ c à c de coriandre en graines
2 petites gousses d'ail ciselées
1 échalote ciselée (ou un petit oignon)
½ c à c de cumin
3 pincées de curcuma
Un peu de muscade râpée
1 feuille de laurier
Coriandre fraîche
Huile d'olive
Sel & Poivre

Faire roussir la viande dans un peu d'huile d'olive. Ajouter l'ail, l'échalote, les épices et bien mélanger.

Ajouter les carottes, le laurier et le jus d'orange. Saler.

Faire cuire à feu très doux pendant 1 h.

Retourner les joues.

Ajouter les pruneaux et poursuivre la cuisson 1 h, voire plus, pour que la viande soit bien fondante.

Parsemer de coriandre fraîche avec quelques zestes d'orange et du poivre noir fraîchement moulu.

Sans aucun ajout d'eau à la cuisson, les saveurs de ce plat sont bien concentrées.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

KAAK EL WARKA

SERGE SERGE

250 g de farine
125 g de beurre
10 cl d'eau de fleur de rose (ou d'oranger)
240 g d'amandes en poudre
80 g de sucre glace
1 pincée de sel

Faire cuire le beurre à feu doux 5 min.
Le clarifier en enlevant le petit-lait.

Dans un récipient, verser la farine.

Faire une fontaine et ajouter le sel, 3 cl d'eau de fleur de rose et le beurre clarifié.

Mélanger la préparation avec les mains pour obtenir un mélange souple et friable.

Ajouter progressivement 10 cl d'eau tiède tout en travaillant la pâte pour qu'elle devienne blanche et élastique.

La laisser reposer 1 h.

Dans un saladier, mettre la poudre d'amande, le sucre glace, 2 cl d'eau de fleur de rose.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte d'amande lisse et homogène.

Confectionner un boudin de 1 cm de diamètre et le détailler en bâtonnets de 12 cm de long.

Fraiser la pâte des kaak entre les paumes des mains.

Avec un rouleau à pâtisserie, l'étaler très finement par petites bandes de 12 cm de large.

Disposer un bâtonnet de pâte d'amande à la base de la pâte étalée et l'envelopper en l'enroulant 3 fois sur lui même.

Couper la roulade de pâte.

Souder les kaak avec le restant de fleur de rose en joignant les 2 extrémités.

Laisser reposer 1h et faire cuire au four à 140° pendant ¼ d'h.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

KAAK ALGERIEN BRIOCHE
DANY ARESPOULLIER

Le levain :
(faire pousser dans un endroit tiède)
50 g de farine
20 g de levure fraiche
10 g de sucre
80 g d'eau tiède

La pâte :
600 g de farine
5 g de levure chimique
5 g de sucre vanillé
1 c à c de sel
70 g de sucre (jusqu'à 120 g)
1 c à s d'anis en grain
1 c à s de fenouil de poudre
1 c à s de graines de sésame
1 c à s de zeste d'orange
1 c à s de zeste de citron
125 g d'huile végétale
200 à 250 g de lait tiède

Mettre tous les ingrédients secs dans le robot et mélanger.

Ajouter le levain, le lait et l'huile et pétrir 10 min environ.

Former une boule et laisser doubler de volume.

Dégazer la pâte et faire des pâtons de 75 g environ.

Faire des boudins de 20 cm, cranter les bords et fermer en formant un cercle.

Laisser pousser jusqu'à doubler de volume.

Badigeonner de jaune d'œuf.

Ajouter des graines de sésame.

Faire cuire à 180° (à surveiller).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

KABER ELLOUZ

(Boule d'amande)

SERGE SERGE

500 g d'amandes en poudre
150 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
½ c à c de colorant rouge
½ c à c de colorant vert
2 cl d'eau de fleur de rose (ou d'oranger)
Décoration sucre semoule

Faire le sirop en faisant cuire 10 min le sucre semoule, le sucre vanillé avec 10 cl d'eau.

Ajouter l'eau de rose. Versez le sirop dans la poudre d'amandes et mélanger bien.

Pétrir la pâte et la diviser en 3 parts égales.

Verser le colorant vert dans une part, le rouge dans une autre et laisser la 3ème part nature.

Rouler chaque part pour l'amincir.

Confectionner 3 boudins de 3 cm de diamètre.

Faire une tresse tricolore en les rassemblant.

Couper la tresse en morceaux de 20 g environ.

Les rouler entre vos mains pour obtenir des boules lisses.

Décorer avec du sucre semoule.

La légende raconte qu'un mauvais génie priva la Tunisie de dattes.
La cuisinière lui fit des boules de pâte d'amande à la place. En colère il la décapita.
Affolée la seconde cuisinière jeta les boules d'amandes dans un sac de sucre pour les cacher.
Le sultan les trouva et aima le goût sucré.
Les kâber ellouz étaient nées.
Les amandes se cultivent beaucoup dans la région de Sfax.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

KABKABOU
SERGE SERGE
(signifie frémissement)

Poisson en sauce (mérou, bar, loup)
1 saumonette en tronçons (pour moi)
1 boîte de pulpe de tomates
1 citron confit
2 oignons
2 gousses d'ail
1 piment vert
1 piment rouge
Olives dénoyautées
Câpres
1 c à c de cumin
1 dose de safran
Huile d'olive
Sel & Poivre

Ciseler les oignons et les faire revenir dans l'huile d'olive.

Ajouter l'ail écrasé, la purée de tomates.

Saler et poivrer.

Laisser mijoter 10 min, ajouter 1 verre d'eau safranée.

Assaisonner les tronçons de saumonette avec le cumin, le sel et le poivre et les ajouter dans la sauce avec les piments en morceaux, le citron confit pelé et en tranches, les câpres et les olives.

Laisser cuire 10 min.

VARIANTE

KABKABOU DE LOUP
VANYA LASSOUED

Environ 400/500 g de poisson (en principe du maquereau)
2 c à s de concentré de tomate
2 tomates fraîches (ou plus selon la taille)
1 c à s de harissa (à ajuster selon les goûts)
1 citron confit
Olives noires et vertes dénoyautées (ou non)
Câpres
Variantes
1 oignon
3 gousses d'ail
1 c à c de cumin
Huile d'olive
Rondelles de piment
Sel & Poivre

Aujourd'hui ce sera du loup (utiliser de l'espadon, c'est très bon aussi).

Faire une sauce légère avec l'oignon haché, l'ail, le concentré de tomates et les tomates fraîches.

Laisser réduire et ajouter les olives, les câpres, le citron confit.

Plonger les morceaux de poisson et poursuivre la cuisson selon la taille.

5 min avant la fin, ajouter le cumin.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

KALB EL LOUZ - GALBELOUZ & VARIANTES

KALB EL LOUZ
MARIE PIQUERY

2 tasses de semoule fine
1 tasse de sucre en poudre
2 tasses d'amandes en poudre
1 tasse de beurre fondu
1 tasse d'eau

Sirop :
1 tasse de sucre
¾ de tasse d'eau de l'eau de fleur d'oranger (compléter la tasse avec de l'eau)
2 c à s de miel
2 c à c rase de cannelle (chauffée doucement)

Faire griller doucement la semoule dans une poêle sans qu'elle ne prenne de couleur.

Ajouter la tasse d'eau et celle de sucre. Faire cuire en remuant jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.

Ajouter les amandes et le beurre.

Bien mélanger

Mettre dans un plat beurré allant au four.

Décorer d'amandes entières, quadriller le gâteau de carrés, en posant une amande au milieu de chaque carré.

Mettre au four pendant 30 min (th 4-5).

A la sortie du four, arroser avec le sirop.

La mesure : une tasse moyenne ! Comparaison avec un petit verre à moutarde et un œuf

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

GALBELOUZ
RACHEL KOIN

Pour un moule rond de 40 cm
1 kg de grosse semoule (blé dur) ou de la moyenne
600 g de sucre cristallisé
100 g de beurre fondu
¼ de l (moitié eau et moitié eau de fleurs d'oranger, soit 125 ml de chaque)
½ c à c de sel
1 c à c de vanille liquide

Pour la farce :
100 g d'amandes moulues
2c à s de cacao (facultatif si vous aimer la cannelle remplacer le cacao par 1 c à café de cannelle en poudre)

Pour le sirop :
1 l ½ d'eau
500 g de sucre
1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger

Mélanger la semoule avec le sucre, le sel et la vanille et ajouter le beurre fondu refroidi.

Sabler bien avec la pomme des mains. Ajouter la moitié d'eau (eau + eau de fleurs d'oranger) et mélanger comme on fait avec le couscous. Couvrir et laisser toute une nuit ou une matinée.

Préparer le sirop pour qu'il puisse refroidir, mettre le tout dans une casserole à fond épais.

Dès le 1er bouillon, mettre sur feu modéré pour au final obtenir environ 1,2 l de sirop. Compter 10 à 15 min. Réserver-le.

Reprendre le mélange de semoule, frotter avec les mains, puis ajouter l'eau restante et mélanger bien.

Graisser copieusement votre plat avec du beurre, mettre la moitié de la semoule et saupoudrer le dessus d'amandes moulues mélangées au cacao et puis mettre l'autre moitié. Tasser bien avec les mains.

Couper profondément des carrés au couteau et mettre au centre de chaque carré une amande.

Mettre au four préchauffé à 220° pour un four électrique et 200° pour un four à gaz, pendant 45 min à 1 h.

Dès la sortie, verser le sirop délicatement avec une louche et remettre dans le four éteint. Sortir votre plat dès qu'il reste un peu de sirop.

Laisser refroidir à l'air au moins 5 ou 6 h ou de préférence une nuit couvert d'un torchon propre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

KAMOUNIYA

PHILIPPE BRAMI

1 kg de foie (agneau, génisse ou veau)
300 g d'oignons
2 tomates
5 gousses d'ail
1 petite c à c de harissa
1 c à s de concentré de tomate
1 petite c à s de coriandre en poudre
1 petite c à s de carvi
1 c à s de cumin en poudre
Huile d'olive
Quelques brins de persil ciselé
Sel & Poivre

Couper le foie en morceaux.

Dans un faitout, mettre l'huile et ajouter les oignons pour les faire suer sans coloration.

Ajouter le carvi et la coriandre.

Dans une poêle colorer les foies avec un filet d'huile d'olive, ajouter les oignons.

Couper les tomates en morceaux et les ajouter.

Peler l'ail et ajouter les gousses coupées en deux.

Ajouter le concentré de tomate, Mélanger,

Saler et poivrer, ajouter un peu d'eau.

Cuire à découvert pendant 5 min, ajouter le cumin.

Couper le feu.

Parsemer de persil ou de coriandre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

KAMOUNYA AU POULPE
VANYA LASSOUED

1 kg 200 de poulpes (de taille moyenne)
1 petit oignon
3 à 4 gousses d'ail
1 ½ c à s de concentré de tomates
1 ½ c à c de harissa traditionnelle
½ c à c de curcuma
½ c à c de piment séché moulu (à remplacer par du paprika fort ou doux)
Huile d'olive
1 à 1 ½ c à s de cumin
1 à 2 piments verts

Poulpe frais nettoyé, attendri et congelé entièrement.

Plonger le poulpe dans un grand volume d'eau bouillante et vérifier la cuisson selon la taille (ici 45 min) et en coupant à la cuillère (si c'est cuit ça se coupe comme du beurre).

Ressortir et réserver.

Hacher l'oignon et l'ail.

Dans un fond d'huile d'olive faire rissoler l'oignon sans coloration, y ajouter le poulpe coupé à la taille souhaitée (sinon laisser les tentacules entiers).

Ajouter le concentré de tomates, la harissa, le curcuma, le piment moulu, saler, y mettre l'ail.

Puis ajouter 2 doigts d'eau chaude par étape, mélanger à nouveau jusqu'à épaissement de la sauce, remettre 2 doigts d'eau chaude mélanger encore et répéter l'opération 3 fois.

Couvrir d'eau à hauteur, mettre un couvercle et surveiller.

Une fois que l'huile est légèrement montée ajouter le ou les piments (à laisser croquants 3 à 4 min max) et 1 petite min avant la fin de cuisson ajouter le cumin.

Bien mélanger, couvrir et éteindre le feu, c'est prêt.

Décorer avec de l'oignon haché et du persil.

Le poulpe de détache tout seul avec un bout de pain.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

KAQUES

(ou Cake)

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

300 g de farine
3 œufs
200 g de sucre
½ sachet de sucre vanillé
Sel
1 sachet de levure

Dans un saladier mettre la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure et une pincée de sel.

Mélanger et ajouter les œufs un à un. Pétrir la pâte pendant 5 min, celle ci doit être ferme.

Préchauffer le four th 7.

Former des couronnes les disposer sur une plaque huilée et les passer au four 25 min, th 5.

On peut parfumer ces gâteaux à l'anis.

On peut aussi remplacer la farine par 150 g de semoule fine et 75 g de farine ajouter alors ¼ verre d'huile.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

KEFTA DE MOUTON

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

400 g d'épaule de mouton
4 oignons
3 branches de menthe
3 branches de coriandre
1 c à c de piment doux
1 c à c de piment fort
1 c à c de cannelle
3 c à s d'huile d'olive
5 tomates
8 dattes
50 g d'amandes mondées
5 œufs
½ c à c de gingembre
½ c à c de paprika
½ c à c de cumin
Sel

Hacher la viande. Couper la menthe et la coriandre en petits morceaux.

Ouvrir et dénoyauter les dattes. Émincer un oignon et le faire blondir dans une sauteuse huilée.

Ajouter la menthe, la coriandre, les piments, le cumin, la cannelle. Laisser cuire cette préparation 5 à 6 min à feu doux.

Mettre la viande hachée dans un plat creux. Arroser de la préparation. Casser un œuf dessus.

Mélanger bien et façonner des boulettes de la grandeur de la paume de la main.

Émincer les autres oignons, laver et concasser les tomates.

Dans une cocotte, faire chauffer 2 c à s d'huile. Verser les oignons, les tomates, les amandes, les dattes, le gingembre, le paprika.

Saler légèrement et laisser cuire 30 min à couvert et à feu doux.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

KEFTAS D'AUBERGINES
AL BALAGAN

1 aubergine
1 c à c d'origan
1 c à c de paprika fumé
Huile d'olive
Sel & poivre

Condiments de tomates :
2 tomates
1 c à c de cassonade
2 gousses d'ail
Huile d'olive
1 c à s de paprika fumé
10 feuilles de basilic
1 c à c de coriandre en poudre

Purée de pomme de terre
2 pommes de terre charlotte (350g)
1 c à c de paprika fumé
1 c à c de cumin
2 c à s de citron
2 c à s de ciboulette hachée
Sel

Sauce :
200 g de tofu soyeux
1 c à s de citron jaune
2 c à s d'eau
1 c à s de cumin
1 gousse d'ail
Graines de courge
Riz soufflé
1 c à c de sel

Trancher l'aubergine en rondelles de 1,5 cm.

Prélever 4 rondelles et évider le centre.

Assaisonner avec du sel, du poivre, du paprika fumé, et de l'origan.

Eplucher les pommes de terre.

Les plonger 15 min dans l'eau bouillante, départ à froid.

Ciseler la ciboulette.

Ecraser les pommes de terre et les mélanger avec la ciboulette, le jus de citron, le cumin, le paprika fumé et le sel.

Remplir le trou de chaque aubergine avec l'écrasé de pommes de terre.

Badigeonner les keftas d'huile d'olive et les snacker 5 min à feu moyen.

Couper la tomate en petits morceaux.

Ciseler le basilic.

Faire revenir avec de l'huile d'olive, du sel, du basilic, de l'ail haché, du paprika fumé et de la coriandre en poudre.

Ajouter la cassonade.

Versez un verre d'eau en plusieurs fois.

Laissez l'eau s'évaporer.

Etaler le condiment de tomates sur les aubergines.

Puis cuire au four à 180° pendant 5 min.

Mixer le tofu soyeux avec du sel, du jus de citron, de l'ail, du cumin et de l'eau.

Chauffer la sauce avant de servir.

Présenter les keftas avec les graines de courge, le riz soufflé et la sauce.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

KEFTA TUNISIENNE
RACHEL KOIN

4 pommes de terre
1 oignon
½ botte de persil
100 g de viande hachée
2 œufs
100 g de chapelure
1 c à s coriandre en poudre
Sel & Poivre

Eplucher les pommes de terre et les faire cuire à l'eau.

Eplucher l'oignon et le couper finement.

Faire revenir la viande hachée.

Hacher le persil.

Mélanger la viande, les pommes de terre écrasées, le persil l'oignon.

Ajouter la chapelure.

Laisser reposer 1 min puis déguster.

Bien malaxer pour faire une purée.

Ajouter les œufs et bien mélanger (il faut que cela fasse une pâte moelleuse).

Faire chauffer de l'huile dans une poêle.

Quand l'huile est asser chaude prendre un peu de la pâte, la rouler dans la main, l'aplatir comme une galette et la mettre dans l'huile.

Faire dorer.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

KEFTA TUNISIENNE
Al Balagan

300 g de viande hachée
8 pommes de terre Charlotte
4 œufs
200 g de chapelure
1 botte de persil
2 c à s de concentré de tomate
1 c à c d'harissa
1 c à c de curcuma
1 c à c de cumin
1 c à s de coriandre moulue
1 c à c de paprika
5 gousses d'ail
1 oignon
Sel & Poivre

Hacher le persil.

Eplucher les pommes de terre et les faire cuire à l'eau.

Eplucher l'oignon et le couper en dés.

Dégermer l'ail.

Faire revenir la viande hachée. Saler et poivrer.

Mélanger la viande, les pommes de terre écrasées, le persil, l'oignon, la chapelure et l'ail.

Bien malaxer à la main pour faire une purée.

Ajouter les œufs, le concentré de tomate, l'harissa, le curcuma, le cumin, la coriandre, le paprika. Saler et poivrer.

Mélanger bien pour obtenir une pâte moelleuse.

Prélever une c à s de pâte, la rouler dans la main et l'aplatir comme une galette.

Faire de nouveau jusqu'à épuisement.

Les laisser éventuellement reposer au frigo.

Faire chauffer à feu moyen de l'huile dans une poêle.

Faire cuire de chaque côté 4 min.

Poser sur du papier absorbant et déguster chaud ou tiède.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

KEFTA D'AGNEAU
MARIANE BORRUEL

650 g d'agneau (désossé fraîchement)
1 oignon râpé
2 gousses d'ail écrasées
1 c à s de paprika
1 c à s de cumin en poudre
1 pincée de cannelle en poudre
1 pincée de piment de Cayenne
½ botte de coriandre hachée
Feuilles de menthe hachée
1 œuf battu
Amandes grillées concassées
Sel & Poivre

Mélanger tous les ingrédients à la main, saler et poivrer.

Pétrir pour obtenir une farce homogène.
Cette opération prend environ ¼ d'h.

Mettre au réfrigérateur et réfrigérer 15 min.

Avec vos doigts, façonner en rouleau de 2 cm d'épaisseur et les cuire 5 min de chaque côté au barbecue ou une grille.

Faire un mélange de cumin et quelques gouttes de jus de citron selon les goûts et ajouter en fin de cuisson.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

KEMIA

JEAN-LUC TEMIME

La kémia est un amuse-gueule nord-africain.

Elle comprend des hors-d'œuvre plutôt nombreux mais en petite quantité… Elle est accompagnée de la traditionnelle anisette !

Avant l'indépendance, il était de tradition pour les pieds-noirs de la servir au moment de l'anisette.

En Algérie, au Maroc et en Tunisie, la kémia est un assortiment servi en début de repas, on peut même en faire tout un repas.

On y retrouve quantité d'ingrédients, tels que souvent : amandes grillées, cacahuètes, pois chiches, olives, pistaches, moules à l'escabèche, fèves, pommes de terre... qui peuvent agrémenter fruits, poulet ou poissons.

La kémia est en quelque sorte l'équivalent des fameuses tapas.

La présentation varie : olives vertes ou noires variées (ail, fenouil, piment, etc.), variantes, pois chiches, tramousses (graines de lupin).

Le plus souvent, on prépare la veille des spécialités qui se mangent froides : sardines à l'escabèche, carottes au cumin, fèves au cumin, poivrons frits, salade d'artichauts… sauf beignets de sardines (chauds de préférence).

BEIGNETS DE SARDINES

Enlever les têtes, vider et retirer l'arête centrale. Les égoutter.

Associer les sardines deux par deux (peau à l'extérieur) et passer dans de la pâte à beignet ou alternativement dans œuf-farine.
Faire frire dans de l'huile chaude, les beignets doivent être bien dorés.

Les servir accompagnés de tranches de citron.

CAROTTES AU CUMIN

Prendre des carottes tendres (botte de préférence). Les laver, gratter et couper en rondelles.

Faire revenir dans l'huile de l'ail haché, ajouter le paprika (poivre rouge doux), retirer du feu et ajouter de l'eau, cumin et sel. Porter à ébullition.

Faire cuire les carottes dans ce bouillon, 20-25 min environ, il faut que le jus soit réduit et recouvre à peine les carottes.

Ajouter du cumin en poudre. Se mange froid..

Pour les fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

FEVES AU CUMIN

Prendre des fèves fraîches (ou surgelées).
Les laver.

Faire revenir dans l'huile de l'ail haché, ajouter le paprika (poivre rouge doux), retirer du feu et ajouter de l'eau, et sel.
Porter à ébullition.

Faire cuire les fèves dans ce bouillon, 30 min environ (il faut que le jus soit réduit et recouvre à peine les fèves).

Ajouter du cumin en poudre. Se mange tiède ou froid.

POIVRONS FRITS

Laver, essuyer les poivrons, (avant il n'y avait que les verts, maintenant on en trouve des rouges, des jaunes ou des orangés).

Les frire en couvrant la poêle afin de les dorer de tous les côtés.
Laisser refroidir.

En option, on peut enlever les graines et la peau.

Saler et poivrer. Mettre au frais.

SALADE D'ARTICHAUTS

Prendre des artichauts frais et retirer les feuilles en les coupant à la base en laissant la partie tendre. Enlever le foin.

Pour éviter l'oxydation, passer un citron coupé pendant la préparation et mettre les têtes d'artichauts dans de l'eau citronnée.

Avec les surgelés, on gagne du temps mais prendre des fonds d'artichauts de bonne qualité.

Faire revenir de l'ail haché ou coupé en lamelles.

Ajouter de l'eau, le jus d'un citron, sel.

Quand l'eau bout, plonger les artichauts. Faire cuire à feu moyen 20-30 min, et réduire le jus.

Se déguste froid.

SARDINES A L'ESCABECHE

Enlever les têtes, vider et retirer l'arête centrale.

Les égoutter et passer légèrement dans la farine.

Les faire frire et mettre de côté.

Ajouter dans la poêle, ail, paprika (poivre rouge doux), cumin, sel, piment poudre (selon goût).

Ajouter 2 c à s de vinaigre.

Verser cette sauce sur les sardines.

Mettre au réfrigérateur.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

NOËL FERRANDO

Le mot "Kemia" signifie "petite dose" en arabe. En arabe littéraire, on dit "El Kammiya", mot à l'origine du terme français "alchimie".

La Kemia était une tradition en Algérie avant l'Indépendance. A l'époque, les propriétaires de cafés, pour garder leurs clients et les inciter à consommer, proposaient au moment de l'apéritif un assortiment de mises en bouche, de préférence épicées, pour que les clients commandent des boissons !

Passant des bars aux tables familiales, cette tradition est aujourd'hui toujours vivace.

La Kémia, c'est l'équivalent des Tapas espagnoles, des Antipasti italiennes ou des Mezze libanais : une gourmande mise en bouche.

PETITS POULPES EN SAUCE

800 g à 1 kg de petits poulpes nettoyés
1 boîte de pulpe de tomate
1 bonne c à s de concentré de tomate
1 c à s d'ail et de persil haché
2 oignons
1 grand verre de vin rouge
1 c à c de paprika
1 sucre
2 piments de Cayenne
Olives et piments grillés (facultatif)
1 feuille de laurier
1 branche de thym
Huile d'olive
Sel & Poivre

Faire revenir les oignons coupés en dés à l'huile d'olive.

Ajouter la pulpe de tomate et le concentré avec 2 verres d'eau.

Ajouter les herbes, l'ail et le persil, le paprika, les piments de Cayenne, sel, poivre.

Bien mélanger et laisser mijoter 15 min.

Ajouter le verre de vin et un sucre (pour l'acidité).

Bien mélanger, laisser mijoter à découvert pour faire évaporer l'alccol.

Ajouter les petits poulpes et laisser mijoter à couvert à petit feu 1 h environ (les poulpes doivent fondre dans la bouche).

Servir avec des pâtes, du riz ou des petites pommes de terre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Feves au Cumin
(Frijoles con comino)

500 g de fèves sèches
5 gousses d'ail
4 c à c cumin en poudre
2 c à c de paprika
2 c à c de sel
Poivre
3 l d'eau
1 filet d'huile d'olive (facultatif)

Mettre les fèves à tremper dans de l'eau froide pendant 48 h.

Dans une cocotte remplie d'eau froide ajouter les fèves, le paprika, les gousses d'ail pilées et porter à ébullition puis à feu doux pendant 2½ h.

½ h avant la fin de la cuisson ajouter le sel (si on le met en début de cuisson les fèves resteront dures).

Quand les fèves sont cuites, les égoutter, les mettre dans un saladier et saupoudrer avec cumin, poivre et verser un filet d'huile d'olive (vérifier l'assaisonnement).

Feves Piquantes

500 g de fèves sèches
5 gousses d'ail
4 c à c de cumin en poudre
2 c à c de paprika
2 c à c de sel
3 piments de Cayenne
3 litres d'eau
3 c à s d'huile d'olive (facultatif)

Mettre les fèves à tremper pendant 48 h.

Dans une cocotte remplie d'eau froide ajouter les fèves, les piments de cayenne, le paprika, les gousses d'ail pilées et porter à ébullition puis à feu doux pendant 2½ h.

½ h avant la fin de la cuisson ajouter le sel (si on le met en début de cuisson les fèves resteront dures).

Egoutter les fèves, les mettre dans un saladier et saupoudrer avec cumin, poivre et verser un filet d'huile d'olive (facultatif, vérifier l'assaisonnement)

Feves Seches Frites

Tremper les fèves 24 h.

Enlever la peau. Les séparer en deux.

Mettre de l'essuie-tout sur un plateau. Bien les étaler et les laisser bien sécher.

Dans une poêle, mettre un peu d'huile d'olive. Jeter les fèves dedans et bien faire dorer à petit feu.

Avant la fin de la cuisson ajouter un hachis d'ail et de persil.

Bien mélanger.

Les sortir et les étendre sur l'essuie-tout.

Mettre dans un plat et saler à votre goût (sel épicé, cumin, paprika, etc.)

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LES KESLIENNES

(ou galettes blanches)

RACHEL KOIN

200 g de margarine végétale sans sel
2 ½ verres de farine
1 verre de sucre
1 sachet de sucre vanillé
½ sachet de levure alsacienne
1 œuf
1 pincée de sel

Pour le glaçage :
1 verre de sucre glace
1 petit blanc d'œuf

Faire fondre la margarine. Mélanger la farine, la levure, le sel, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier.

Ajouter le jaune d'œuf. Commencer à amalgamer, puis incorporer la margarine.

Pétrir énergiquement. Rouler en boule et laisser reposer 30 min au réfrigérateur.

Préchauffer le four (th 6-7 200°).

Sortir la pâte du réfrigérateur. Fariner le plan de travail et y abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur.

Découper des ronds a l'aide d'un verre. Utiliser un dé à coudre pour faire toutes sortes de formes (trou au milieu ou sur les cotés).

Tapisser la tôle du four d'une feuille de papier sulfurisé légèrement huilée et y déposer les biscuits.

Enfourner à mi-hauteur, laisser cuire 10 min.

Au sortir du four, décoller les biscuits et les laisser refroidir.

Lorsqu'ils sont complètement refroidis, préparer le glaçage.

Fouetter ensemble le blanc d'œuf et le sucre glace, de manière à obtenir une pâte collante, ni trop dure, ni trop fluide.

L'étaler sur les biscuits, garnir de petits bonbons colorés et laisser sécher complètement.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

KESRA ALGERIENNE

(ou Pain de semoule)

MARVIN PEHO

1 c à s de levure sèche
2 cl d'huile
Environ 20 cl d'eau tiède (la quantité peut varier selon la semoule)
500 g de semoule fine
1 c à c de sel

Dans un grand plat creux mais pas trop profond, mettre la semoule passée au tamis, l'huile, la levure, le sel.

Ajouter peu à peu l'eau tiède en rassemblant la semoule pour former une boule de pâte asser ferme.

Laisser reposer 5 min.

Pétrir à la main en écrasant avec la paume vers l'avant (c'est un coup à prendre) ou au robot à vitesse 2 pendant 5 min jusqu'à obtenir une pâte lisse et molle (comme de la pâte à modeler).

Couvrir et laisser reposer 20 min.

Former deux boules lisses.

A l'aide du rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte pour former un disque de 0.5 cm d'épaisseur environ.

Faire dorer d'un côté. Puis retourner et piquer à l'aide d'une fourchette.

La tradition veut qu'on la fasse cuire dans un tajine de terre cuite, mais si vous n'en aver pas la poêle anti-adhésive fera l'affaire.

Une fois les deux côtés bien dorés, réserver et commencer à préparer la seconde.

VARIANTE

KESRA

JOSEPH MISSERGHIN

500 g de semoule fine
½ verre d'huile (de votre choix)
Eau
Sel

Mettre la semoule et le sel dans un plat y ajouter l'huile et sabler.

Ensuite mettre de l'eau petit à petit et pétrir un peu pour former une boule pas collante.

Laisser reposer 30 min.

Aplatir la galette, piquer avec une fourchette et mettre à cuire sur une poêle chaude sans gras.

La retourner jusqu'à qu'elle soit bien dorée.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

KNEDLETTES
(ou paniers aux amandes)
RACHEL KOIN

2 bols d'amandes moulues
1 bol de sucre semoule
4 œufs
4 sachets de sucre vanillé
Zeste râpé de deux citrons
500 g de farine
100 g de beurre
1 pincée de sel
4 c à s d'eau de fleur d'oranger
1 sachet de perles d'eau

Pour la pâte d'amandes, mélanger les amandes, le sucre, le zeste des citrons, le sucre vanillé et ajouter les œufs un à un jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Laisser reposer 10 min.

Incorporer un demi verre d'eau salée, pétrisser énergiquement de façon à ce que la pâte soit ferme.

Saupoudrer la table de farine. Diviser la pâte en morceaux, aplatir chaque morceau au rouleau à pâtisserie et former des ronds minces, de 10 cm de diamètre.

Présenter dans des caissettes en papier.

Disposer au milieu de chaque cercle, la valeur d'une c à s de pâte d'amandes.

Relever les bords en les plissant entre le pouce et l'index pour leur donner la forme d'une corbeille.

Placer ces petites corbeilles côte à côte (afin d'éviter l'ouverture de la pâte) sur une plaque beurrée et farinée.

Faire cuire à feu moyen.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

KNEDLETTE
(Paniers aux amandes ou Dziriettes)
MAURICE TEBOUL

Pâte sablée :
200 g de farine
75 g de beurre ramolli
5 cl d'eau de fleur d'oranger
Eau

Farce :
250 g de poudre d'amande
125 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
1 œuf ½ (battu légèrement)
2 c à s de gelée

Sirop :
500 g de sucre
500 g d'eau
Jus d'½ citron

Faire la pâte et la laisser reposer sous film alimentaire.

Préparer le sirop en mélangeant le sucre, l'eau et le jus de citron. Le laisser cuire lentement jusqu'à qu'il s'épaississe.

Préparer la farce en mélangeant la poudre d'amande et les sucres, puis la malaxer avec un œuf entier et continuer en ajoutant la moitié d'œuf légèrement battu.

Etaler la pâte le plus finement possible (si possible au laminoir).

Foncer les moules avec la pâte.

Prélever de la farce et faire une boule qui remplisse vos moules.

Puis, avec le dos d'un couteau, faire des croisillons sur la farce.

Poser une amande entière au centre.

Dans un four préchauffé à 170°, enfourner et laisser cuire à coloration.

Immerger vos gâteaux demoulés dans le sirop ½ min, puis les poser sur une grille.

Enfin, badigeonner le dessus avec la gelée.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

KNEDLETTES
GEORGES SOLAL

250 g de farine
70 g de beurre fondu
2 c à s de sucre en poudre
2 c à s d'eau de fleur d'oranger
2 c à s d'eau

Pour la farce :
250 g d'amandes en poudre
125 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 zeste de citron
2 c à s d'eau de fleur d'oranger
1 œuf battu

Mélanger le tout et former une pâte compacte mais relativement souple.

Faire la farce en mélangeant tous les ingrédients pour en faire une pâte pas liquide mais moelleuse (ajouter éventuellement un peu d'eau pour cela).

Former les knedlettes.

A consommer froid... s'il en reste!

Dans un moule (pour moi métallique), tapisser le fond avec la pâte débitée en rond d'une très très fine épaisseur (½ mm) puis farcir avec 1 c à s de farce.

Cuisson 175° (four préchauffé) environ 20 min.

Dès coloration, sortir du four et démouler.

(Sur les conseils de ma sœur, Fabienne Meygret, j'ai émondé les amandes puis les ai fait sécher et enfin passées au mixer pour en faire de la poudre (irrégulière...).

Tradition, voilà mes Knedlettes, ou "panier aux amandes".
Ce sont de petits gâteaux faits dans des moules (que j'ai reçus en héritage de ma Maman) d'un fond de tarte très très fin et d'une farce à base d'amandes.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

KONAFA OU KADAIF

DAVID MED

500 g de cheveux d'ange
100 g de beurre
Raisins secs
Noisettes hachées
Noix de coco râpée
Sucre glace

Pour le sirop :
2 verres de sucre
1 verre d'eau
2 c à c de citron pressé

Préparer le sirop avec les ingrédients ci-dessus.

Poser dans un moule beurré la moitié des cheveux d'ange. Bien presser pour lui donner la forme du moule.

Verser la moitié du beurre dessus.

Saupoudrer de sucre glace, de raisins secs, de noisettes et de noix de coco.

Poser dessus le reste des cheveux d'ange. Verser le reste du beurre sur le tout et enfourner pendant 40 min à 180°.

Une fois cuit, sortir la konafa du four et verser le sirop dessus.

Servir tiède ou froid.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

KOUNELI ME STAFIDES

(Lapin aux raisins secs)

SERGE SERGE

1 lapin (avec le foie)
1 citron
5 c à s de sauce tomate
1 verre de vin blanc (ou pas)
1 tasse de raisins secs
1 poivron
Thym
3 gousses d'ail
2 oignons
Huile d'olive
Sel & Poivre

Dans un faitout (ou un tagine) mettre un peu d'huile d'olive,

Faire revenir le foie. Réserver.

Faire revenir les morceaux de lapin, ajouter le foie, ainsi que le poivron coupé en lanières, les oignons hachés, l'ail en chemise, le thym, les rondelles de citron, la sauce tomate, les raisins secs.

Saler et poivrer, ajouter le vin blanc et compléter avec de l'eau.

Cuire environ 1 h à feu doux et à couvert.

La préparation est cuite lorsque la sauce est réduite.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LAIT AUX DATTES

KARINE POLLINO

6 dattes Medjoul
400 ml de lait entier
1 c à s d'eau de fleur d'oranger
1 c à c de sucre ou miel (pas obligatoire les dattes sont sucrées naturellement)

Dénoyauter les dattes et les mixer avec les autres ingrédients jusqu'à obtenir cette petite mousse sur le dessus.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LANGUE DE BŒUF A LA SAUCE PIQUANTE

JOACHIM ENNENBACH

1 langue de bœuf d'environ 700/800 g
1 bel oignon
1 carotte
1 blanc de poireau
2 feuilles de laurier
4 gousses d'ail
4 clous de girofle
2 cubes saveur bœuf
1 bouquet de persil
2 belles branches de céleri
10 grains entiers de poivre noir de Kampot (ou autre)

Ingrédients pour la sauce piquante
2 belles c à s de beurre
2 à 3 belles c à s de farine
10 cornichons coupés en fines rondelles
1 petite boîte de concentré de tomate
4 belles louches du bouillon de cuisson de la langue

Avant la cuisson de la langue, bien la rincer et la faire tremper 30 min dans de l'eau additionnée de 15 cl de vinaigre blanc.

Dans un autocuiseur ou une cocotte, mettre l'oignon piqué des clous de girofle, le bouquet de persil, les branches de céleri, les feuilles de laurier, la carotte coupée en rondelles, le blanc de poireau taillé en croix sur les $^2/_3$ de sa longueur, les cubes de bœuf, les grains de poivre entiers, les gousses d'ail légèrement écrasées avec le plat d'un couteau. Saler avec prudence, les cubes apportent du sel.

Poser la langue sur le tout et couvrir d'eau et fermer l'autocuiseur (cocotte).

Mettre à feu vif et lorsque la vapeur apparaît, baisser le feu et cuire pendant 1 heure (3 heures en cocotte).

A la fin de la cuisson, sorter la langue de l'autocuiseur et enlever l'épaisse peau blanche qui la recouvre. La remettre dans le bouillon pour la tenir au chaud.

Mettre le beurre à fondre, ajouter 2 c à s de farine et faire un roux à feu vif en remuant sans arrêt.

Lorsque la couleur est bien cuivrée, baisser le feu, ajouter une louche de bouillon passée dans un chinois et bien remuer avec un fouet.

Lorsque la préparation s'épaissit, rajouter 3 louches de bouillon passées au chinois et continuer à remuer au fouet,

Lorsque la sauce bout, rajouter la boîte de concentré de tomates et continuer à remuer au fouet jusqu'à l'épaississement souhaité. Si la sauce n'épaissit pas à souhait, rajouter une belle c à s de farine en la tamisant et bien remuer au fouet, quand elle a bien épaissi, ajouter les rondelles de cornichons et 3 c à s de vinaigre blanc.

Bien mélanger.

Verser dans une saucière ou sur la langue préalablement coupée en tranches asser épaisses.

Servir chaud avec du riz basmati.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

LANGUE DE BŒUF AUX CAPRES
YVES-MARC GIL

1 belle langue de bœuf
1 oignon
2 gousses d'ail
1 verre de vinaigre blanc (15 cl)
1 bouquet garni (un vert de poireau, du thym branche, du céleri, du laurier)
1 cube de bouillon de bœuf
1 cube bouillon de légumes
100 g de beurre
1 oignon frais ou 4 cébettes
2 c à s pleine de farine
10/15 cornichons
1 petit pot de câpres au vinaigre
1 petite boite de concentré de tomate (2 c à s)
Piment de Cayenne (1 c à c pleine ou moins selon goût)
Sel & Poivre

Laver la langue sous l'eau froide, couper l'arrière souvent gras.

Dans une grande cocotte, mettre la langue, le bouquet garni, l'oignon piqué de clous de girofle (2) l'ail en chemise, couvrir d'eau pour une longue cuisson, saler l'eau et ajouter les 2 cubes de bouillon, le vinaigre, prévoir 2 h de cuisson à petits bouillons.

Vérifier la cuisson en piquant avec une aiguille à tricoter. Penser à écumer votre marmite (*).

Egoutter la langue une fois cuite, filtrer le bouillon et le réserver.

Nettoyer la langue, retirer soigneusement la peau rugueuse, la couper en jolies tranches, réserver dans une cocotte, mettre le beurre à fondre, et les cébettes finement hachées, puis butter avec la farine, le concentré de tomates, la langue coupée, le piment de Cayenne, et enfin mouiller avec le bouillon de cuisson de la langue suffisamment pour couvrir les morceaux de langue.

Ajouter les câpres (avec le vinaigre), et cornichons coupés en tranches, poursuivre une cuisson douce de 10 min.

Servir avec des pommes de terre rates cuites à la vapeur.

La difficulté consiste à bien cuire la langue, elle doit être tendre et ferme, donc vérifier la tendreté fréquemment.

(*) Une astuce : prévoir un cul de poule d'eau froide à côté, et tremper votre écumoire. Le gras se figera mieux à chaque fois, et rincer à chaque fois votre écumoire sous l'eau chaude du robinet.

NB : il est préférable de mettre du piment à disposition à table, plutôt que de s'arracher la bouche. Pour cela, prendre 2 ou 3 c à s de sauce et mettre de l'harissa ou du Cayenne (comme pour le couscous).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LAPIN A LA MAURESQUE

(à ma façon)

ANNIE NICE

½ lapin (coupé en morceaux avec foie et rognons)
12 gousses d'ail
500 g d'oignons
6 cl d'huile d'olive
15 cl de vin blanc
1 dose de safran en poudre
30 g de raisins secs
1 bouquet garni
Sel & Poivre

Préchauffez le four à 160° (th. 2-3).

Eplucher et émincer finement les oignons et l'ail.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte et faire dorer les morceaux de lapin de tous les côtés sur feu vif ainsi que les abats, les tourner rapidement et les retirer.

Saler et poivrer les viandes généreusement.

Les retirer de la cocotte.

Mettre les oignons à la place, baisser le feu au minimum et les faire fondre.

Prélever la moitié et poser les morceaux de lapin sur ceux qui restent dans la cocotte.

Mélangez l'ail avec la moitié d'oignons dans un petit saladier, puis parsemer le lapin.

Ajoutez le bouquet garni, couvrir la cocotte et la glisser à mi-hauteur du four.

Faire cuire 20 min, puis mélanger le safran en poudre au vin blanc et l'ajouter au lapin ainsi que les raisins secs.

Laisser la cuisson se poursuivre encore 25 min.

Accompagné de pommes de terre cuites à la vapeur. Les saler avant de les cuire à la vapeur

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LARCHA

(Ragoût de Chou et de Fèves)

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

2 choux verts frisés
5 kg de fèves fraiches
1 kg ½ de bœuf (basse-côte)
3 oignons
Piment doux
Sel
2 branches de céleri
Persil arabe
Huile

Laver et couper les choux en morceaux très fins et les faire blanchir.

Eplucher les fèves fraîches

Faire revenir la viande en morceaux et les oignons émincés dans l'huile.

Ajouter 2 c à c de piment doux, sel et poivre.

Une fois la viande dorée ajouter 1 l d'eau et laisser bouillir.

Après 1 h de cuisson ajouter les morceaux de chou et les fèves le céleri en fines lamelles et quelques brins de persil arabe.

Laisser mijoter sur feu très doux pendant 1 à 2 h à couvert. Le jus doit devenir doré.

Les fèves fraîches peuvent être remplacées par des courgettes.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LASAGNES A LA MALTAISE

MARIE ELISABETH

400 g d'échine de porc
5 gousses d'ail
1 l de vin blanc
2 grosses boîtes de tomates pelées
½ l de bouillon de poule
3 c à s de concentré de tomates
Thym
Laurier
Sel & Poivre

Pour la farce :
1 kg de chair à saucisse
3 paquets de brousse
4 œufs
300 g d'épinards hachés (bien égouttés)
Gruyère râpé
Lasagnes

Faire revenir l'échine de porc, ajouter l'ail écrasé, le concentré de tomates, les tomates pelées, le vin, le bouillon, thym, laurier, sel, poivre et laisser cuire longtemps.

La farce :
Mélanger (à la main, c'est plus facile), la brousse, la chair à saucisse, les œufs, les épinards, le gruyère râpé, du poivre.

Mettre au fond d'un plat à gratin (avec de hauts bords) un peu de sauce, ajouter une couche de lasagnes, intercaler de la farce sur 2 cm d'épaisseur, ajouter une couche de lasagnes, intercaler la farce sur 2 cm d'épaisseur, ajouter une couche de lasagnes…

Mettre du gruyère râpé, napper de la sauce généreusement pour permettre aux lasagnes de cuire.

Mettre au four.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LIMONCELLO
PHILIPPE ROGANI

5 citrons non traités
5 zestes de citron coupés finement
1 l d'alcool à 90° (ou un l d'alcool de fruits)
700 g de sucre

Couper les citrons en quatre.

Mettre le tout à macérer dans un bocal avec l'alcool pendant 15 jours.

Passé ce délai, faire fondre 700 g de sucre dans un l d'eau.

Mélanger le contenu du bocal avec l'eau sucrée et mettre en bouteille.

Se boit très glacé.

VARIANTES

LIMONCELLO
JOËLLE MADEIRA

1 l d'eau
1 l d'alcool
800 g de sucre
8 citrons

Faire infuser les zestes dans l'alcool pendant 4 j.

Préparer le sirop avec 800 g de sucre et 1 l d'eau tiède.

Mélanger l'infusion avec le sirop.

Laisser reposer pendant 10 min.

Filtrer et mettre en bouteille.

LIMONCELLO
NOËL FERRANDO

Un l d'alcool de fruits à 40°
½ l d'alcool à 90°
5 citrons
1 l d'alcool pour liqueur
400 g de sucre

Mélanger l'alcool à 90° avec ½ l d'eau (alcool à 90° qu'on ne trouve plus en France) ou l'alcool pour liqueur (ou de la vodka ou alcool de fruits), le sucre.

Laver les citrons et faire les zestes avec un économe (attention à ne pas mettre le blanc).

Laisser macérer dans l'alcool pendant 30 jours.

Après, faire un sirop avec 3 verres d'eau et le sucre en le faisant bouillir 5 min.

Laisser refroidir et l'ajouter à l'alcool.

Mélanger bien et filtrer la liqueur.

Verser le limoncello dans une bouteille.

Il sera prêt à la consommation après 1 mois minimum. On peut le congeler, ça ne givre pas.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LIQUEUR DE NEFLES

GERALD DE CASTAGNICCIA

1 à 2 kg de noyaux de nèfles
1 l ½ d'eau de vie
50 cl d'eau
200 à 300 g de sucre

Récupérer les noyaux de nèfles. Les mettre à tremper dans 1 l ½ d'eau de vie à 55/65°.

Les laisser 15/20 jours dans un coin.

Ensuite préparer un sirop (50 cl d'eau et 200 à 300 g de sucre) et l'intégrer à la préparation.

Ça donnera une liqueur à environ 25/30°.

On peut aussi intégrer directement les 300 g de sucre dans la préparation eau de vie et noyaux de nèfles… c'est plus sec… et un peu plus fort.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

LONGANISSE
FRANCINE CONESA

Pour 1 kg mettre plus de porc frais que de lard, hacher finement le tout
5 à 6 gousses d'ail frit dans un peu d'huile
1 petite tête d'ail crue hachée
1 c à c d'anis
1 c à c de 4 épices
1 c à c de poivre rouge
1 clou de girofle
Le jus d'une ou deux oranges
Piment de Cayenne
Poivre

Mélanger le tout à la chair hachée, ajouter du poivre, l'anis pilé, les 4 épices, le poivre rouge (ou + selon son goût), le clou de girofle (que l'on retire ensuite), le jus d'une ou deux oranges, du piment de Cayenne, selon son goût (si on l'aime forte).

Bien mélanger le tout et laisser reposer 1 à 2 h. Ensuite remplir les boyaux de porc.

Laisser sécher plus ou moins selon si on l'aime fraîche ou pas.

VARIANTES

LONGANISSE
GERARD MANJOUER

700 g de porc maigre (rouelle)
300 g de gras de porc (ou gorge ou bardière)
40 g piment doux d'Espagne (pimenton de la Vera) (ou paprika mais là c'est hongrois)
4 g d'anis vert
1,5 g d'origan
3 gousses d'ail
4 g de 4 épices
4 g de poivre blanc
½ verre de vin blanc
2 c à s d'huile d'olive
22 g de sel

Pour faire de la longanisse, ce sont les mêmes proportions que la soubressade auxquelles on ajoute 4 g d'anis vert "pilonné" et 1,5 g d'origan.

Ensuite la viande et le gras seront passés une seule fois à la grille moyenne n°6. Pour de la piquante, vous ajouterez 2,5 g de pimenton piquant.

Boyau de Porc, celui de la saucisse 26-28.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LOTTE A L'ORIENTALE

ANNE-MARIE TRANI

Chermoula
1 c à c de cumin
1 c à c de paprika
1 c à c de de curcuma
1 c à c de de coriandre
Ail
Persil haché
1 jus de citron
Huile d'olive

1 queue de lotte (1 kg)
1 kg de pommes de terre
2 poivrons (rouge et jaune)
1 oignon
3 gousses d'ail
400 g de pulpe de tomates
Quelques tomates cerises
Quelques baies roses
80 g d'olives
Safran
Sel & Poivre

Mélanger dans un petit saladier le cumin, le paprika, le curcuma, la coriandre, l'ail et le persil haché, ajouter le jus de citron, saler, poivrer et incorporer enfin environ 4 c à s d'huile d'olive.

Couper en morceaux réguliers la queue de lotte (l'équivalent d'environ 1 kg), les mettre dans un grand saladier. Ajouter la moitié de la chermoula (le restant sera utilisé ultérieurement).

Faire mariner ainsi le mélange pendant 1 h.

Pendant ce temps laver et peler les pommes de terre, les faire cuire dans beaucoup d'eau salée en les plongeant dès la prise de l'ébullition, ceci pendant 10 min.

Les égoutter, les tailler en morceaux réguliers et les réserver à couvert.

Laver et sécher les poivrons, les faire griller de tous côtés.

Les peler, les tailler en lamelles en prenant soin de bien les vider puis réserver.

Verser un filet d'huile d'olive dans une grande cocotte, faire revenir sur feu modéré l'oignon taillé en lamelles fines ainsi que les gousses d'ail également taillées en lamelles.

Lorsque le mélange commence à blondir, incorporer les lamelles de poivrons, les faire revenir pendant quelques min puis ajouter la pulpe de tomates fraîches pélées (ou à défaut en conserve).

Incorporer également quelques tomates cerises et le reste de la chermoula.

Bien mélanger le tout, rectifier l'assaisonnement.

Poursuivre la cuisson 15 min toujours sur feu modéré jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

Sortir quelques lamelles de poivrons qui serviront à la décoration.

Ajouter les morceaux de pommes de terre ainsi que les morceaux de lotte marinés.

Incorporer les olives dénoyautées et quelques baies roses.

Verser environ 1 dl d'eau préalablement chauffée dans laquelle sera dilué une capsule de safran.

Couvrir et poursuivre la cuisson pendant 15 min, pas plus, jusqu'à ce que la lotte soit cuite.

Si les pommes de terre manquent encore un peu de cuisson, sortir les morceaux de lotte, les réserver à couvert et finir de les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Au bout de ce temps, remettre la lotte dans la cocotte, mélanger délicatement le tout et prolonger la cuisson encore 2 min pour bien amalgamer les arômes.

Ajouter un hachis de persil frais et servir aussitôt.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LOUBIA
RACHEL KOIN

Collier d'agneau
500 g de haricots blancs
1 oignon
3 gousses d'ail
1 c à s de cumin
1 bonne c à s de piment doux
1 cube de bouillon de légumes (facultatif)
3 c à s d'huile d'olive
1 c à s de concentré de tomates
Eau
Sel & Poivre

La veille tremper les haricots blancs dans de l'eau pendant au moins 12 h.

Mettre dans l'autocuiseur l'huile, la viande, l'ail pilé, l'oignon râpé et faire revenir quelques min en y ajoutant les haricots, une c de cumin.

Ajouter le cube de bouillon, finir par le concentré de tomates et poivrer, puis couvrir d'eau chaude.

Laisser cuire au moins 40 min après le sifflement.

En fin de cuisson, ajouter 1 c à s de cumin.

VARIANTES

LOUBIA
CHRISTIANE KRIST

5 à 6 gousses d'ail
1 c à s de piment rouge doux (paprika)
1 c à s de koumoun
Huile
Haricots

Piler (au pilon) les gousses d'ail, ajouter le piment rouge doux, le koumoun et un petit peu d'huile.

En pilant ça fait une pâte.

Dans une marmite mettre un peu d'huile et chauffer, ajouter la pâte du pilon.

Remuer vite pour ne pas laisser brunir et ajouter l'eau chaude qui a servi à la cuisson des haricots.

Quand cette eau bout ajouter les haricots cuits.

Laisser mijoter un peu pour que les haricots s'imprègnent bien de la sauce. On peut ajouter un peu de piment fort.

Cette recette est celle de ma mère... attention c'est la loubia et non pas des haricots à la viande ou inversement donc pas de viande.

Chez nous la loubia accompagnait soit un gigot, soit une épaule rôtie, soit des côtelettes de mouton. Cette loubia était servie à la fin d'une fête de Boufarik.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LOUBIA
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

500 g de haricots blancs
750 g de bœuf (macreuse)
1 pied de veau
1 tête d'ail
Huile
Paprika
Harissa
Sel & Poivre

Dans une cocotte mettre le pied de veau débité en tranches, la viande en morceaux, 2 c de paprika, les haricots préalablement trempés, couvrir d'eau.

Faire cuire à feu doux.

Assaisonner à mi-cuisson (après 1h) de sel et de poivre. Si le bouillon devient trop court ajouter de l'eau chaude.

Laisser mijoter encore 1 h à feu doux.

LOUBIA (origine pieds noirs)
JEAN-LUC TEMIME

750 g d'agneau (de l'épaule par ex.)
250 g de haricots blanc trempés la veille
2 oignons
3 gousses d'ail
2 branches de céleri
4 tomates
1 c à s de concentré de tomates
½ verre d'huile d'olive
½ c à c de coriandre hachée (ou plus...)
1 c à c de cumin (ou plus, toujours selon les goûts)
Sel & Poivre

Hacher les oignons, les gousses d'ail, monder les tomates et les épépiner, couper le céleri très finement.

Couper la viande en morceaux moyens.

Dans une cocotte, chauffer l'huile, faire revenir les oignons, l'ail, la viande, le céleri.

Ajouter les tomates, le concentré, les épices, tourner et mettre 1 l et $^1/_5$ d'eau.

Ajouter alors les haricots égouttés, le sel et le poivre.

Cuire en mijotant à feu moyen 1 h ½.

Vérifier la cuisson et ajouter, si besoin, du sel.

La sauce doit être onctueuse.

Saupoudrer de coriandre avant de servir.

Conseils :
Pour éviter le trempage des haricots, on peut utiliser des haricots en boîte.

Ceux qui aiment le piment peuvent mettre un peu de harissa, ou 1 petit piment pendant la cuisson.

Ce plat s'accommode avec un bon vin rouge style Sidi-Brahim ou Mascara, pour rester dans nos saveurs PN.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

LOUBIA
NOËL FERRANDO

500 g de viande (agneau ou boeuf)
1 bocal de haricots blancs
2 oignons
2 carottes
1 branche de céleri
3 c à s de concentré de tomate
5 gousses d'ail
1 c à s de cumin
1 c à s de paprika
1 c à c de gingembre
1 c à c de curcuma
½ c à c de piment
Thym
Laurier
Huile d'olive
Sel & Poivre

Couper la viande en petits dés, faire revenir puis réserver.

Hacher les oignons, faire revenir. Hacher les gousses d'ail.

Couper en petits dés carottes, branche de céleri.

Ajouter aux oignons, les carottes, le céleri, mijoter 5 min.

Ajouter un peu d'huile puis l'ail et les épices, faire revenir en mélangeant bien et ajouter le concentré de tomate, bien mélanger et verser un verre d'eau petit à petit.

Ajouter la viande, thym, laurier, sel, poivre et couvrir d'eau à hauteur, cuire encore 30 min.

Ajouter les haricots blancs et ajouter l'eau à hauteur et laisser mijoter 15 à 20 min, vérifier l'assaisonnement.

Dans les assiettes on peut ajouter quelques gouttes de vinaigre ou de citron (facultatif).

On peut faire ce plat sans mettre de viande.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LOUBIA
GENE AMIEL PICPUS

6 morceaux d'agneau (épaule, collier, plat de côte...)
450 g de haricots blancs
1 oignon
1 carotte
2 gousses d'ail
2 à 3 tomates
1 c à c de concentré de tomates
1 bouquet garni (feuilles de céleri et de coriandre)
1 c à s de paprika
2 c à s de cumin
Huile d'olive
Sel & Poivre noir

La veille, faire tremper les haricots blancs secs.

Le lendemain, les faire blanchir 15 min dans de l'eau bouillante (départ à froid) ; les rincer et les réserver.

Dans une cocotte, bien faire dorer l'agneau dans 1 c à s d'huile d'olive, puis faire revenir l'oignon émincé et la carotte coupée en tout petits dés.

Ajouter l'ail haché, les haricots égouttés, les tomates mixées, le concentré de tomates, le bouquet garni, le paprika, 1 c à s cumin, le sel, le poivre, et 1 petit verre d'eau. Laissez frémir 5 min.

Couvrir d'eau et laisser mijoter à couvert environ 1 h.

Les haricots doivent être fondants (ajouter de l'eau au besoin).

Remettre 1 c à s de cumin et servir avec 1 filet d'huile d'olive dans l'assiette.

Servir avec une semoule de couscous.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LOUBIA
LUCIE THEVENET

500 g de haricots blancs secs
500 g viande de bœuf (découpée en cubes)
1 c à s de persil haché
1 c à s de coriandre hachée
1 oignon émincé
400 g tomates (une brique de coulis de tomate ou tomates concassées)
4 c à s d'huile d'olive
1 c à c de curcuma
1 c à c de gingembre
1 c à c de piment doux
1 c à c de poivre
1 c à s de sel
1 c à s de cumin
3 gousses d'ail haché
Cocotte ou marmite

La veille, mettre les haricots à tremper dans de l'eau froide, le lendemain, les égoutter et les rincer à l'eau froide.

Dans la cocotte, mettre l'huile à chauffer, ajouter l'oignon puis l'ail, puis les morceaux de bœuf.

Ensuite ajouter le persil, la coriandre, le sel, le cumin, le poivre, le gingembre, le piment doux et le curcuma, bien mélanger et ajouter les tomates.

Laisser revenir environ 5 min puis ajouter les haricots et 1 l d'eau.

Lorsque cette préparation est arrivée à petite ébullition, fermer la cocotte.

Quand la soupape "chuchote" ou "siffle" laisser cuire 45 min en baissant le feu, et cuire à feu doux.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LOUBIA
PATY PATYPATY

Viande d'agneau (côtes et morceaux d'épaule)
1 kg de haricots blancs "mogettes"
3 ou 4 gousses d'ail
1 gros oignon
3 carottes
3 belles tomates
1 belle c à s de concentré de tomate
1 c à s de paprika
1 c à s de curcuma
1 bonne pincée de gingembre
1 c à s de cumin
2 c à c de piment doux
Un bouquet de coriandre fraiche
Huile d'olive
Sel et poivre

La veille mettre à tremper les haricots secs dans un grand volume d'eau froide avec une c à s rase de bicarbonate de soude.

Le lendemain, les égoutter et bien les rincer sous l'eau froide.

Dans une cocotte, mettre de l'huile d'olive et faire revenir la viande, puis la réserver dans un plat.

Ajouter l'oignon émincé finement, l'ail haché, les carottes coupées en brunoise et faire revenir jusqu'à transparence de l'oignon.

Puis mettre le paprika, le curcuma, le gingembre, le cumin, la coriandre hachée finement, et incorporer la viande en mélangeant, pour qu'elle s'imprègne des épices, poivrer et saupoudrer d'un peu de piment.

Verser les tomates hachées sans la peau ainsi que la cuillère à soupe de concentré de tomate, puis mélanger.

Verser les haricots secs et recouvrir d'eau, mélanger et mettre le couvercle, puis laisser mijoter jusqu'à cuisson des haricots.

Il faut que les haricots soient tendres.

Je cuis ma loubia à feu doux, plusieurs heures, je ne sale que 10 min avant la fin.

FACULTATIF :
Ajouter également une autre pincée de cumin avant de servir.
La loubia peut se faire sans viande également.
Je la sers avec de la semoule de couscous, mais peut se manger sans.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LOUBIA D'AGNEAU
ANNIE NICE

500 g d'agneau dans l'épaule en morceaux
100 g de chorizo coupés en tranches
1 boîte de haricots blancs à la tomate en conserve du commerce
1 oignon haché
1 gousse d'ail hachée
1 tomate pelée et hachée
1 c à s de ras el hanout
100 g de poitrine salée coupée en tranches
1 c à s de coriandre
1 bouquet garni
2 à 3 verres d'eau
Menthe hachée
Sel & Poivre

Mettre dans une cocotte l'oignon, l'ail hachés, la poitrine et la viande d'agneau, sur feu vif, jusqu'à ce que la viande commence à prendre couleur

Ajouter la tomate pelée, hachée, la coriandre, le bouquet garni et le ras el hanout, l'eau, afin que la viande soit couverte.

Saler, poivrer, remuer, couvrir la cocotte, baisser le feu à doux et faire cuire 45 min.

Faire évaporer de la sauce, si cela vous semble nécessaire sur feu vif.

Ajouter le chorizo, poursuivre la cuisson 5 min.

Puis ajouter les haricots blancs à la tomate, mélanger, faire mijoter 3 à 4 min en remuant souvent sur feu doux.

Rectifier l'assaisonnement.

Servir chaud de la cocotte aux assiettes et parsemer de menthe fraîche hachée.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

M 'CHALOUAT

SERGE SERGE

1 kg d'agneau (gigot, collier, foie)
1 c à s de fleur d'oranger
1 pincée de safran
1 c à s de paprika doux
1 c à s de curcuma
1 peu de cannelle
1 citron
1 piment vert
10 cl d'huile d'olive
Pommes de Terre
Sel & Poivre

Couper les différents morceaux d'agneau en portions et les assaisonner avec les épices et le sel.

Mettre dans une cocotte avec l'huile d'olive et faire cuire 10 min.

Ajouter 3 verres d'eau et laisser cuire 1 h.

Faire réduire la sauce pour obtenir une sauce onctueuse.

Faire cuire les pommes de terre pour accompagner.

Décorer avec le citron.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

M'CHEWEK

MARTINE MERCIER MURACCIOLE

300 g d'amandes en poudre
120 g de sucre glace
1 c à c de levure
1 c à c de vanille en poudre
1 zeste de citron bio
1 c à c de beurre fondu tièdi
1 œuf
1 blanc d'œuf
1 sachet d'amandes effilées
Eau de fleur d'oranger
Cerises confites

Préchauffer le four à 170°. Mettre du papier cuisson ou une silpat sur la plaque pâtissière.

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande, le sucre, la levure chimique, la vanille et le zeste de citron.

Incorporer le beurre fondu refroidi en sablant entre les doigts.

Ajouter ensuite petit à petit en mélangeant, l'œuf entier et le jaune battus ensemble jusqu'à la formation d'une pâte homogène à peine ferme et non collante.

Façonner des boulettes de pâte de la taille d'une noix (25 g environ) c'est-à-dire de 3 cm de diamètre.

Dans un bol, battre légèrement le blanc d'œuf avec l'eau de fleur d'oranger.

Attention, ils sont fragiles tant qu'ils sont chauds.

Dans un autre petit bol déposer des amandes effilées.

Plonger chaque boule d'abord dans le blanc puis dans les amandes pour les faire bien adhérer.

Disposer sur la plaque recouverte de papier sulfurisé en espaçant les biscuits qui gonflent à la cuisson.

Placer ½ cerise confite en appuyant légèrement sur chaque gâteau.

Enfourner et faire cuire environ 10 à 15 min. Ils doivent être légèrement dorés.

Laisser refroidir sur la plaque 5 min avant de les poser sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

M'CHOUEKS

ANNIE DIAR ARACIL

500 g d'amandes finement moulues
250 g de sucre glace tamisé
3 à 4 blancs d'œuf
1 c à c d'extrait de vanille
100 g d'amandes effilées

Dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre et l'extrait de vanille.

Mouiller avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

Partager la pâte en petites boules de la grosseur d'une noix qu'il faut passer dans le blanc d'œuf puis l'enrober dans des amandes effilées ou bien concassées.

Garnir le centre des m'choueks d'une ½ cerise confite.

Déposer les m'choueks sur une plaque beurrée et farinée, ou bien chemisée de papier cuisson.

Faire cuire au four préchauffé à mi-hauteur 200°, th 4-5 pendant 10 à 15 min.
Les placer dans des caissettes.

Il est possible de colorer la pâte des m'choueks et adapter à chaque couleur son parfum, ou varier, en piquant d'amandes, ou bien en mettant une cerise confite verte à la place.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MAADNOUSSIA (persil) **A LA DINDE HACHEE**

SERGE SERGE

2 escalopes de dinde
3 œufs
1 botte de persil plat
1 oignon
1 petite boîte de pois chiches
1 citron
15 cl de crème fraîche
Huile
Curcuma
Sel & Poivre

Hacher les escalopes et l'oignon.

Dans une sauteuse, faire revenir la viande avec l'huile et ajouter l'oignon.

Saler, poivrer et cuire 15 min.

Mouiller à hauteur, ajouter le curcuma et cuire 30 min jusqu'à évaporation de l'eau.

Dans un saladier, battre les œufs avec le persil haché, la crème fraîche, le jus de citron.

Saler, poivrer.

Mettre le contenu de la sauteuse dans un plat, verser dessus le contenu du saladier et enfourner au four préchauffé à 180° jusqu'à coloration, environ 30 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MAAKOUDA AU HARENG SECHE

MERIEM BENTURQUI

500 g de pommes de terre
200 g d'oignons
6 œufs
1 dl d'huile d'olive
100 g de fromage râpé
Beurre pour le moule (un moule antiadhésif est préconisé)
1 hareng saur séché
Sel & Poivre au goût

Cuire les pommes de terre à l'eau salée, les peler, les écraser à la moulinette ou avec le dos d'une fourchette, les passer à travers un tamis ou une passoire pour éliminer les morceaux durs.

Hacher les oignons finement et faire revenir ce hachis dans l'huile d'olive juste le temps qu'il flétrisse.

Mélanger aux pommes de terre, saler et poivrer.

Griller le hareng saur des deux côtés sur la braise ou toute autre flamme.

Dès que sa peau devient toute plissée, le peler, l'étêter, l'équeuter, et découper la chair en filets.

Tremper ces filets dans de l'eau fraîche pendant quelque temps pour les dessaler, les rincer, les éponger et les émietter.

Ajouter les miettes de hareng au mélange pommes de terre-oignons, casser les œufs l'un après l'autre, mélanger, ajouter le fromage.

Beurrer un moule de votre choix : carré, rond, rectangulaire ou même un moule à cake.

Verser l'appareil, égaliser et faire cuire au four moyen jusqu'à ce que la préparation soit bien rissolée.

Démouler la mâakouda délicatement sur un plat de service, découper et servir chaud ou froid.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

MAAKOUDA ALGERIENNE
JIM LOCO BAR

6 à 8 pommes de terre moyennes
3 œufs
½ botte de persil plat haché menu
¼ de botte de coriandre haché menu
4 à 6 gousses d'ail émincé
2 c à s de cumin
1 c à c de curcuma
1 c à c de noix de muscade
75 g de fromage râpé (facultatif)
Sel & Poivre

Faire cuire les pommes de terre coupées en 2 ou 3 dans de l'eau salée.

Les écraser au moulin à légumes (pas au mixer).

Ajouter les œufs et les épices et mélanger.
.
Ajouter le persil, l'ail et la coriandre et bien mélanger le tout.

Laisser bien refroidir.

Faire des boulettes avec la pâte et les tasser en galettes en les roulant dans un plat fariné.

Enlever le surplus de farine.

Faire frire les galettes dans de l'huile bien chaude à les dorer et les mettre sur du papier absorbant.

Ce sont des sortes de croquettes, plutôt fermes. Les quantités de persil, coriandre et ail sont à adapter à votre goût.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RETOUR AU SOMMAIRE

MAASSEMS DU BEY

SERGE SERGE

8 feuilles de malsouka
1 oignon
250 g de blanc de poulet
4 œufs
100 g de haricots blancs en boîte
1 pincée de safran
Huile d'olive
Citron
Sel & Poivre

Faire cuire 2 œufs durs, réserver.

Dans une casserole, mettre les aiguillettes de poulet avec l'oignon haché, le sel, le poivre, le safran, 1 c à s d'huile d'olive et de l'eau.

Cuire jusqu'à ce que le poulet soit bien tendre.

Egoutter et hacher très finement les aiguillettes.

Ecaler les œufs, les hacher.

Passer les haricots à l'eau froide, les égoutter.

Dans un saladier écraser les haricots, ajouter les 2 œufs restant, les œufs hachés, les dés de poulet.

Saler, poivrer, mélanger pour obtenir une farce homogène.

Prendre une feuille de brick, enduire une face avec de l'huile d'olive pour dorer au four, la retourner et enduire l'autre face avec de l'eau.

Déposer un peu de farce, replier les bords et rouler du haut en bas en forme de cigare.

Mettre au four préchauffé à 200° pendant 30 min.

On peut aussi les cuire dans un bain d'huile.

Se fait avec des feuilles de malsouka, aujourd'hui des feuilles de brick.

Maassems désigne l'index, doigt pointé pour donner des ordres.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MACARONS & VARIANTES

MACARONS A LA CREME
BERNADETTE ESCAILLON

200 g de poudre d'amande
200 g de sucre
1 blanc d'œuf
60 g de crème
2 c à c d'extrait d'amande amère

Mélanger le sucre avec le blanc d'œuf et la crème.

Ajouter la poudre d'amandes et l'extrait.

Mélanger bien faire des petites boules.

Attendre qu'ils refroidissent avant de les ranger (ils sont un peu mous quand ils sont chauds).

Espacer sur un papier cuisson.

Déposer ½ amande dessus et mettre au four à 175°. Les sortir blonds (environ 15 min).

VARIANTES

MACARONS (ou meringues) AUX NOIX
CARMEN MARCEL-REY

500 g de noix
La moitié de sucre glace, soit 250 g
1 paquet de levure
1 c à c de farine
1 c à c de beurre
3 œufs
Cannelle

Ecraser ou passer au moulin à légumes les noix puis mélanger avec le sucre, un paquet de levure, la farine, le beurre, trois jaunes d'œufs, une pincée de cannelle.

Faire des boules de la grosseur d'une noix, les déposer sur la plaque huilée du four, passer du blanc d'œuf au pinceau, saupoudrer de sucre glace et mettre au four à 180° (environ 15 min).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MACARONS A LA VANILLE
MARIE PIQUERY

Pour les macarons :
210 g de sucre glace
35 g de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
130 g de blanc d'œuf (4 blancs)
150 g de poudre d'amande

Pour la crème :
¼ de l de lait (25 cl)
2 œufs entiers
60 g de sucre en poudre
1 c à c d'extrait de vanille
1 sachet de sucre vanillé
40 g de farine de blé
50 g de beurre ramolli à température ambiante

La crème :
Mettre le lait à bouillir.

Dans un saladier, blanchir les 2 œufs avec les 60 g de sucre, la c à c d'extrait de vanille, le sachet de sucre vanillé.

Ajouter les 40 g de farine et bien mélanger. Puis le lait bouillant. Remuer et remettre sur le feu.

Tourner sans arrêt pendant 3 min dès l'ébullition.

Laisser refroidir en tournant de temps en temps la crème, pour éviter que se forme une peau.

Les coques :
Moudre la poudre d'amandes avec le sucre glace et tamiser.

Monter les blancs en neige ferme, ajouter le sucre fin, les sachets de sucre vanillé et faire tourner le robot ou le batteur quelques secondes.

Incorporer le mélange tamisé et à l'aide d'une maryse, "macaroner", c'est-à-dire, rabattre la préparation sur elle même délicatement une dizaine de fois.

Le mélange doit être moelleux et former un ruban.

Avec une poche à douille, dresser les macarons sur du papier cuisson, environ 3 cm de diamètre, et laisser "croûter" pendant 15 à 20 min.

Mettre au four préchauffé à 180° pendant 12 min. Laisser refroidir.

Reprendre la crème refroidie, incorporer le beurre, et battre quelques min pour émulsionner.

Une fois les coques froides, les coller 2 par 2 avec un peu de crème, et réserver au frigo jusqu'à dégustation.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MACARONADE AU LAPIN

LOUISE TRANI YEPES

1 lapin d'1 kg 200 (découpé en morceaux)
1 tête d'ail + 4 gousses d'ail
1 oignon émincé finement
1 petite boîte de concentré de tomates
1 kg 400 de coulis de tomates
Ail
Persil
Origan
3 branches de feuilles de basilic
1 petite branche de céleri (la partie plus fine)
1 lichée de vin blanc
1 petit piment de Cayenne (facultatif)
Parmesan
Sel & Poivre
Pâtes : 1 paquet de 500 g Penne Lisce (Barilla)

Faire 2 à 3 incisions dans les parties les plus charnues des morceaux de lapin.

Incorporer l'ail coupé en long et le persil finement ciselé, les saler et poivrer.

Prendre une cocotte en fonte, bien faire dorer les morceaux de lapin dans un fond d'huile d'olive chaude, les réserver.

Ajouter la tête d'ail entière, l'oignon émincé et doré, le petit piment de Cayenne (facultatif), ajouter un peu d'huile si nécessaire, la petite boite de concentré de tomates, un peu de vin blanc.

Laisser s'évaporer. Ajouter les morceaux de lapin dorés, le coulis de tomates et les aromates : branches de basilic, celeri, origan et persil.

Laisser mijoter pendant ¾ d'h à feu moyen, la sauce devrait réduire et s'épaissir. Surveiller.

Faire cuire les pâtes al dente dans une marmite d'eau bouillante salée. Les égoutter.

Dresser les pâtes dans chaque assiette. Napper de sauce et le lapin dessus et parsemer de parmesan.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MACEDOINE DE LEGUMES CONFITS

PAULE GAVET

6 fonds d'artichauts
¼ de chou-fleur
6 carottes
3 citrons
Quelques fèves vertes pelées
½ l d'huile d'olive
1 jus de citron
4 c à s de sel

Mettre les citrons coupés en rondelles dans une passoire, ajouter les légumes coupés (carottes en rondelles et chou-fleur en petits bouquets).

Attendre 20 jours avant de consommer.

Kémia ou entrée.

Saupoudrer de sel. Faire dégorger 12 h.

Ranger les légumes dans un bocal, recouvrir d'huile d'olive et de jus de citron.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MADELEINES & VARIANTES

MADELEINES PN

FATIMA ACHARD

6 œufs
250 g de sucre
1 zeste de citron
1 verre d huile
2 sachets de sucre vanillé
2 sachets de levure chimique
1 verre et ½ de farine

Mélanger le tout avec un fouet.

Mettre au four dans de petits moules ou des cassettes.

VARIANTES

MADELEINES ESPAGNOLES

ANDREE FABREGA

4 œufs
200 g de sucre de canne
200 g de farine
25 cl d'huile de tournesol
1 sachet de levure chimique
Le jus et le zeste râpé d'un citron

Dans un saladier, casser les œufs, ajouter le sucre, l'huile, le zeste et le jus de citron et mélanger le tout au batteur électrique.

Ajouter petit à petit la farine et enfin la levure tout en ne cessant pas de battre la préparation.

Verser la pâte dans des caissettes en papier ou moules à muffins en silicone.

Aller jusqu'à ras bord pour des grosses madeleines.

Saupoudrer le dessus avec du sucre en poudre ou du sucre coloré.

Point important : cuire à four chaud 5 min à 250° 5 min à 220° 5 min à 200°

On peut aussi cuire 10 min à 200° 10 min à 180° suivant les fours mais garder un œil sur les madeleines pour qu'elles ne brûlent pas sur le dessus.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MAGDALENAS
ODETTE MIRAGLIA

210 g de farine
3 œufs
175 g de sucre
1 sachet de levure chimique
½ paquet de sucre vanillé
190 g d'huile (17 c à s)
60 g de lait tiède (6 c à s)
1 zeste de citron
½ c à c de cannelle (facultatif)
1 pincée de sel

Dans un récipient mélanger la farine, la levure, la cannelle, le sucre vanillé et réserver.

Au batteur électrique, battre les œufs entiers, le sucre et la pincée de sel pendant 3 min.

Le mélange va doubler de volume.

Ajouter l'huile et le lait tiède. Mélanger une min puis verser en pluie la farine tout en mélangeant avec le batteur à basse vitesse.

Ajouter le zeste de citron.

Laisser reposer la pâte au moins 1 h, sinon toute une nuit (au réfrigérateur).

Préchauffer le four à 250°. Verser la pâte dans des caissettes papier.

Remplir au ¾. Saupoudrer d'une pincée de sucre chaque madeleine.

Baisser la température du four à 170° et enfourner.

Le temps de cuisson étant variable selon les fours, surveiller la cuisson.

Quand elles sont bien dorées et bombées, c'est cuit.

MADELEINES ESPAGNOLES (Guizadas)
MAURICE TEBOUL

4 œufs
275 g de sucre
200 ml d'huile
100 ml de lait
Zeste d'une orange
15 g de levure chimique
325 g de farine
1 pincée de sel

Blanchir les 4 œufs avec le sucre.

Ajouter l'huile et le lait tout en mélangeant.

Ajouter le zeste d'orange et la pincée de sel.

Puis la levure chimique et enfin incorporer la farine en 3 fois.

Remplir une poche à douille, remplir les moules au ¾ et enfourner à 180° pour 22 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MAGUINA

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

500 g de bœuf haché
2 oignons
250 g de champignons
3 carottes
6 œufs
Persil noix de muscade
Safran
Sel & Poivre

Dans un faitout faire revenir dans un fond d'huile la viande hachée et les oignons émincés.

Ajouter le sel et le poivre, le persil haché ainsi que les carottes et les champignons nettoyés et coupés en tranches fines.

On peut ajouter des petits pois ou des pommes de terre.

Faire cuire à feu doux pendant 30 min.
Battre les œufs et y joindre le contenu du faitout.

Huiler un plat à soufflé verser la préparation mettre au four chaud pendant 30 min (th 5).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MAHONNAISE

MARIE LAURE SARTHE

1 kg de viande (poitrine de porc (plutôt gras)
Assaisonnement par kg :
55 g de piment doux / paprika
5 g de piment de Cayenne
5 g de gousses d'ail (à mixer et laisser macérer dans le vin)
125 g de vin rouge

Boyau : droit de bœuf 45/50 mm (ou de porc 1 m/kg)
Grille 5 mm
26 g de sel
10 g de poivre

Laisser macérer 1 nuit (idéal)

Etuvage 24 h à 48 h

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MAKBOUBA
(Salade Cuite de Poivrons)
AL BALAGAN

4 poivrons rouges
2 boites de tomates concassées (environ 800 g)
4 gousses d'ail
2 sucres
Un petit verre d'huile
Sel

Retirer la peau des poivrons avec un pèle-tomate. Epépiner. Retirer les parties blanches. Tailler en lanières.

Hacher l'ail et égoutter les tomates concassées (les poivrons vont libérer beaucoup d'eau).

Faire chauffer l'huile à feu moyen dans une poêle. Verser les poivrons. Saler.

Faire cuire à couvert 30 min. Les poivrons doivent être fondants (et plus du tout croquants).

Ajouter l'ail, le sucre et la chair de tomate. Faire cuire à feu moyen à découvert et sans mélanger.

Mettre au frais 24 h.

Astuce : la salade de poivrons est un peu moins amère le lendemain. Si ce n'est pas le cas, ajouter un morceau de sucre.

Recette au four :

Couper les poivrons en deux, les vider.

Griller les poivrons 25 min à 220°.

Lorsque leur peau a noirci, les placer de suite dans un sac plastique et le refermer pendant 5 min. Une fois tiédis, la peau des poivrons se retire facilement à la main.

Dans une poêle, verser l'huile avec les poivrons et les tomates concassées (avec leur jus cette fois).

Ajouter l'ail et le sucre. Faire cuire à feu moyen, à découvert et sans mélanger.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour la pâte de la Coca :

1 verre d'eau (ou 10 cl)
1 verre d'huile (ou 10 cl)
250 à 300 g de farine (type 55)
½ sachet de levure chimique
½ c à c de sel
Graines de sésame
Jaune d'œuf

Mettre dans un saladier l'eau bouillante, l'huile et le sel. Bien remuer. Ajouter la farine progressivement et la levure pour obtenir une pâte souple qui s'étale facilement (Ajouter de la farine si la pâte est trop collante).

Laisser reposer au moins 30 min.

Etaler finement la pâte sur votre plan de travail et découper des ronds avec un emporte-pièce (diamètre de 10 cm).

Placer 1 à 2 c à s de salade cuite sur chaque disque.

Rabattre la moitié du disque sur l'autre pour former un chausson.

Pincer les bords avec les doigts puis appliquer le dos d'une fourchette pour bien fermer les chaussons.

Badigeonner de jaune d'œuf et saupoudrer de graines de sésame.

Mettre au four les chaussons environ 30 min à 180°.

Les retirer quand ils sont bien dorés.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MAKROUDS – MAKROUTS MOKROUTS & VARIANTES

LES MAKROUDS DE DAVID

DAVID MED

250 g de semoule fine
250 g de semoule moyenne
125 g d 'huile
½ sachet de levure chimique
Pâte de dattes
3 c à s de fleur d'oranger

Le sirop :
1 verre de sucre
½ verre d'eau
3 c à s de miel
1 jus de citron

Mélanger les semoules, l'huile et 3 c à s de fleur d'oranger

Frotter bien comme pour un sablé, au besoin humecter avec un peu d'eau tiède pour obtenir une pâte.

Réserver au frais 1 h environ.

Former les makrouds, les poser sur une plaque de recouverte de papier sulfurisé et mettre à cuire au four 30 min plus ou moins à 180°.

Dès que cela donne une belle coloration, les sortir et les tremper dans le sirop.

Pour le sirop, mélanger le tout et faire bouillir puis baisser et laisser cuire 20 min.

VARIANTES

MAKROUDS

(une recette de David Med)
ARLETTE GARDEANO

500 g de semoule fine
500 g de semoule moyenne
½ c à c de sel
½ c à c de sucre
37 cl d'huile d'arachide
37 cl d'eau chaude
Eau de fleur d'oranger
1 c à s de cannelle (selon votre goût)
1 verre de farine
Pâte de dattes (que l'on assouplira avec de l'eau de fleur d'oranger)

Mélanger le tout. Ajouter l'eau chaude et l'eau de fleur d'oranger peu à peu pour ramasser la pâte.

Former un boudin de pâte et insérer un boudin de pâte de dattes, puis pincer et fermer le boudin.

Puis découper les makrouds au couteau où avec l'emporte-pièce spécial à makrouds.

Faire cuire à 180° pendant 30 min.

Les plonger dans un sirop de miel.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MAKROUDS
PAULE GAVET

350 g de margarine
1 sachet de safran pour la couleur
500 g de dattes bien mûres
100 g d'amandes pilées
1 c à c de cannelle en poudre
3 ou 4 clous de girofle pilés
500 g de sucre pour le sirop
2 grosses c à s de miel
Quelques gouttes de jus de citron
2 l d'huile pour la friture

Tamiser la semoule et ajouter le sel, puis le beurre fondu en même temps.

Mélanger rapidement et sabler entre les mains pendant une dizaine de min en ajoutant de l'eau de temps en temps.

Quand la semoule est bien gonflée, assembler la pâte sans la travailler. Laisser reposer une vingtaine de min.

Entre-temps, préparer la farce en mélangeant les dattes hachées avec les clous de girofle, la cannelle, l'eau de fleur d'oranger et les graines de sésame.

Travailler ce mélange comme si c'était une pâte jusqu'à ce qu'il soit bien homogène.

Former des petits rouleaux avec les mains. Diviser la pâte de semoule en petit tas ; en prendre un et former un boudin de 5 cm de large sur 2 cm de haut.

Creuser une petite tranchée au milieu de chaque boudin et la fourrer du mélange de dattes. Refermer les tranchées, aplatir légèrement les boudins et découper des losanges de 5 cm de large.

Les faire frire dans une huile abondante et brûlante.

Les égoutter. Les essuyer soigneusement puis les tremper dans du miel (le chauffer s'il est trop épais) parfumé d'eau de fleur d'oranger.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MAKROUDS
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

500 g de semoule moyenne
500 g de semoule grosse
4 à 5 œufs
200 g de sucre vanillé
1 paquet de levure
1 verre d'huile
½ verre de jus d'orange
1 pincée de sel
Huile de friture

Faire griller la semoule dans une poêle et la laisser refroidir.

Dans un saladier mélanger les œufs, le sucre, le sucre vanillé, la levure et l'huile malaxer le tout.

Ajouter la semoule à ce mélange, ainsi que le jus d'orange, afin que la pâte soit malléable

Laisser reposer 1 h à 1 h 30 min.

Se mouiller les mains et former des pains de semoule de 6 cm de large. Faire des traces au couteau sur le dessus

Couper des tranches en biais. Laisser reposer ces tranches afin qu'elles sèchent un peu.

Préparer un bain de friture et y plonger les makrouds.

Dès qu'ils sont dorés, les laisser égoutter.

Les plonger dans un sirop de miel.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MAKROUDS MOELLEUX
ANNIE NICE

1 kg de semoule moyenne
250 g de beurre
2 c à s de fleur d'oranger
1 c à s de cannelle en poudre
500 g de pâte de dattes moelleuse
1 verre d'eau
2 œufs
1 pincée de sel

Pour la préparation du miel :
400 g de miel
1 bâton de cannelle
2 écorces d'orange
2 c à s de fleur d'oranger

Le faire chauffer sur feu très doux,

Dans un saladier, mélanger la pâte à datte et le beurre fondu.

Dans un autre grand saladier, mélanger la semoule, le sel, la cannelle, la fleur d'oranger, les œufs et le beurre fondu avec la pâte à dattes de l'autre saladier.

Travailler le tout à la main, malaxer pour obtenir une pâte homogène, laisser reposer la pâte 15 min environ.

Mettre la pâte sur votre table, faire des boudins de cette pâte et découper des losanges.

Cuire les makrouds dans l'huile bien chaude, ils doivent se colorer des 2 côtés, les égoutter,

Les plonger délicatement dans le miel chaud, puis les égoutter à nouveau et les plonger 2 à 3 fois dans le miel.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MAKROUDS
KILLIAN HTL

3 verres de semoule moyenne
1 verre de farine (elle n'est pas obligatoire)
1 verre de beurre fondu
1 verre d'eau
Fleur d'oranger (à votre guise, selon vos préférences)
Huile de friture pour les cuire
Pâte de dattes (avec des dattes fraîches, les mixer après les avoir fait cuire à la vapeur sans les noyaux, avec un peu de fleur d'oranger)
Miel
1 pincée de sel

Mélanger la farine avec la semoule pour avoir un mélange homogène.

Mettre le beurre fondu et mélanger le tout pour obtenir une sorte de sablage.

Ajouter à cela la fleur d'oranger.

Dans le verre d'eau ajouter le sel.

Commencer à pétrir en rajoutant petit à petit l'eau tiède (surtout pas froide). Au fur et à mesure le mélange va former une pâte.

Filmer la pâte et la laisser reposer au réfrigérateur durant 2 h. Cette étape est importante afin que la pâte puisse être travaillée plus facilement et qu'elle ne s'effrite pas.

Faire un boudin avec la pâte après le repos. Faire la même chose avec la pâte de datte.

Enfoncer ensuite la pâte de dattes dans la pâte et refermer la pâte.

Rouler le boudin formé. Maintenant, prendre une spatule et exercer une pression pour dessiner vos makrouds.

Les couper et faire des dessins dessus (à votre guise).

Faire chauffer de l'huile de friture dans une poêle.

Mettre le miel à chauffer aussi dans une casserole afin de le rendre plus liquide (y ajouter un bouchon de fleur d'oranger et un peu de jus de citron).

Une fois l'huile chaude, faire revenir vos makrouds, ils doivent avoir une belle couleur dorée. Ensuite, les plonger dans le miel chaud. Faire un aller-retour et les faire égoutter sur une grille avec un récipient en dessous car le miel coule...

Les plonger deux fois dans le miel. Pour certains, une fois c'est suffisant, c'est selon les goûts.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MAKROUDS AUX AMANDES
THERESE ESPOSITO-HUBLEAU

3 verres de semoule moyenne
1 verre d'huile
1 pincée de sel
1 petite tasse de fleur d'oranger (selon le goût)
400 g d'amandes
200 g de sucre en poudre
1 pincée de cannelle
1 touche de fleur d'oranger

Malaxer ensemble la semoule, l'huile, la pincée de sel et l'eau de fleur d'oranger avec un peu d'eau afin d'obtenir une belle pâte souple.

Malaxer ensemble les amandes, le sucre, la cannelle et la fleur d'oranger.

Etaler la pate et couvrir celle-ci de la pâte aux amandes.

Faire un rouleau de l'ensemble et couper en petits tronçons de 3 cm.

Allumer le four th 6/7 (180°/200°).

Laisser cuire durant 15 à 20 min.

Les plonger dans de miel délayé avec de l'eau chaude.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MAKROUTS
ANNIE GIRAUD

3 doses semoule de blé dur moyenne (verre à whisky)
1 dose de farine avec 1 pincée de sel
1 dose beurre fondu (225 g pour la dose d'un verre à whisky)
1 dose d'eau
Fleur d'oranger

Mélanger au fouet la semoule avec la farine, ajouter beurre fondu à la spatule.

Terminer de mélanger avec les doigts.

Ajouter la moitié d'eau tiède, 2 c de fleur d'oranger, la deuxième moitié d'eau.
Laisser environ 2 h au frigo.

Mélanger la pâte de datte avec la cannelle et 2 c à s de fleur d'oranger.

Sirop de miel : mélanger le miel liquide et la fleur d'oranger.

Faire un boudin avec la pâte et avec la pâte de dattes.

Faire un creux au milieu de la pâte de semoule et placer à l'intérieur de la pâte de dattes et refermer en pinçant.

Ecraser avec 1 râpe à fromage pour le dessin et couper en biais

Faire frire puis les passer chauds dans le miel gardé à feu doux au bain-marie.

Sur les conseils d'une amie marocaine, ne pas mettre de citron.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MAKROUTS
ADRY LOPER HIGUERA

500 g de semoule de blé dur moyenne
60 g de farine (important de mettre la farine)
½ c à c de sel
125 ml d'huile
125 g de beurre
130 ml d'eau
Eau de fleur d'oranger (dosage suivant votre goût personnel)
Pâte de dattes (vous la trouverer dans les boutiques "exotiques")

Dans une casserole, mettre le beurre et l'huile à chauffer. Verser sur la semoule, bien mélanger.

Laisser reposer 15 min. Ajouter la farine et le sel. Verser l'eau mélangée à la fleur d'oranger petit à petit sur la semoule et mélanger jusqu'à formation d'une boule de pâte souple et non collante.

Couvrir et laisser reposer une heure (ne pas pétrir la pâte).

Prélever ⅓ de pâte, former une bande de 20 cm de long.

Etaler au centre ⅓ de pâte de dattes et rouler la pâte sur elle-même pour former un boudin.

Laisser reposer le temps de préparer les 2 autres rectangles.

Couper les losanges, les disposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Faire cuire dans un four chaud à 200° pendant 15 à 20 min.

Dès qu'ils sont bien dorés, les sortir, les laisser tiédir et les tremper dans un miel liquide chaud (miel d'acacia) et faire égoutter.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MAKROUT ELLOUZ
SERGE SERGE

20 g de beurre
20 g de farine
300 g d'amandes hachées
130 g de sucre glace
1 zeste de citron
1 œuf

Pour le sirop :
259 g de sucre
5 cl d'eau de fleur d'oranger
Sucre glace.

Hacher finement les amandes.

Dans un saladier, mélanger les amandes, le zeste de citron haché, le sucre glace.

Mélanger.

Ajouter l'œuf, travaillez jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable.

Laisser reposer 15 min.

Façonner la pâte en boudin.

Découper le boudin de pâte en morceaux de 5 à 6 cm et les disposer sur une plaque avec du papier sulfurisé.

Cuire au four préchauffé à 200° entre 10 à 15 min.

Laisser refroidir.

Préparer le sirop avec le sucre et l'eau de fleur d'oranger. Faites cuire 10 min.

Plonger les morceaux de pâte dans le sirop, égoutter.

Enrober de sucre glace.

Décorer

D'origine algéroise, ces pâtisseries se préparent dans toutes les régions.
Si à l'origine elles se font avec de la pâte de dattes, moi je les prépare avec des ellouz hachées (amandes en arabe) et du sucre glace.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MOKROUTS
NADIA

3 mesures de semoule moyenne
1 mesure de semoule fine
1 mesure de beurre et huile
1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger, et le reste d'eau
1 c à c de sel

Pâte de dattes :
500 g de dattes (ou bien de la pâte de dattes)
1 c à c de cannelle
1 ou 2 c à s d'eau fleur d'oranger
1 demi-verre à thé de beurre

S'ils s'effritent, alors les badigeonner de blanc d'œuf.

Ça peut venir de la chaleur de l'huile, soit elle n'est pas asser chaude donc les mokrouts se désagrègent.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MALSOUKA AU POULET

RACHEL KOIN

12 feuilles de brick (malsouka)
1 poitrine de poulet
400 g d'oignons
Quelques brins de coriandre
Quelques brins de persil plat
1 c de cannelle en poudre
Huile d'olive
2 c de miel
1 c d'eau de fleur d'oranger
2 jaunes d'œufs
Sel & Poivre

Hacher la chair du poulet avec deux couteaux.

Nettoyer les oignons, les laver, les émincer très finement.

Laver, sécher, effeuiller et hacher le persil et la coriandre.

Dans un faitout mettre l'huile, ajouter le poulet haché, l'oignon et faire revenir.

Une fois la préparation dorée, ajouter le persil, la coriandre, saupoudrer de cannelle, saler, poivrer.

Arroser de miel et d'eau de fleur d'oranger et ajouter de l'eau.

Réduire le feu, laisser cuire lentement en remuant de temps à autre, surveiller la cuisson et ajouter de l'eau si nécessaire.

Mélanger le tout. Préchauffer votre four à 150°. Prendre six feuilles de brick, les badigeonner au pinceau avec le jaune d'œuf, les poser sur le plat du four au préalablement garni d'une feuille de papier sulfurisé.

Sur la surface des feuilles poser la préparation cuite et qui aura absorbé l'eau, l'étaler, retourner les bords des feuilles de bricks.

Prendre ensuite les autres feuilles de bricks après les avoir badigeonnées, les poser sur la préparation et rentrer les bords en dessous des premières feuilles pour constituer une sorte de pain.

Mettre au four et laisser cuire environ 15 min.

Quand la surface de la malsouka est dorée, la sortir du four le moule et la disposer dans plat de service.

On peut saupoudrer de cannelle. Servir chaud comme entrée ou comme plat de résistance accompagné de salade d'endives aux noix ou scarole.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MANDIGUES AU CITRON

AL BALAGAN

500 g de bœuf haché
1 oignon
1 œuf
½ botte de coriandre
3 gousses d'ail
1½ c à s de cumin
1 c à s de paprika
3 cà s de semoule fine
1 peu d'huile
Sel & Poivre

Ingrédients pour la sauce :
1 c à s d'huile d'olive
2 gousses d'ail
1 citron confit (beldi - bergamote)
1 feuille de laurier
1 sachet de spigol
3 verres d'eau
1 jus de citron
2 jaunes d'œuf
Sel & Poivre

Ciseler finement l'oignon et la coriandre. Dégermer l'ail et le hacher.

Mélanger dans un grand bol la viande hachée avec l'oignon, l'ail, la coriandre, le cumin, le paprika, l'œuf, le sel et le poivre.

Laisser reposer 30 min au frigo.

Façonner les boulettes de la forme d'une balle de ping-pong.

Couper le citron beldi en 4. Retirer la pulpe et hacher la peau.

Dans une casserole, faire revenir les 2 gousses d'ail restantes écrasées dans un peu d'huile. Attention ne pas faire brûler l'ail, ajouter la peau hachée du citron confit.

Puis verser de l'eau (pas trop, les boulettes ne devront pas être totalement immergées) et ajouter du sel, du poivre, la feuille de laurier et le spigol pour colorer la sauce.

Plonger les boulettes dans la casserole dans laquelle elles vont cuire.

Faire cuire durant une ½ heure à petit feu.

Une fois que les mandigues sont cuites et le jus de cuisson réduit. Eteindre le feu.

Fouetter 2 jaunes d'œuf avec un jus de citron et l'ajouter à la sauce.

Lorsque les jaunes sont ajoutés, manger aussitôt.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

MANDIGAS DE NADIA
(boulettes de Boeuf aux Œufs et au Citron)
KATHY THIRIET

Pour les boulettes :
400 g de viande hachée de bœuf
3 gousses d'ail hachées
Cumin
Persil haché
Un peu de mie de pain trempée dans un peu de lait (2 tranches de pain de mie sans croûte par ex !)
1 œuf
Sel & Poivre

Pour la sauce :
1 tomate
4 gousses d'ail
2 feuilles de laurier
2 sachets de Spigol (ou du safran)
30 cl d'eau environ (de quoi recouvrir les boulettes)
2 cuillères à soupe d'huile végétale
Jus d'1 ou 2 citrons (selon son goût)
2 œufs entiers
Sel & Poivre

Pour l'accompagnement :
½ paquet (250 g) de langues d'oiseaux ou de plomb - pâtes à potage)
2 feuilles de laurier
Sel

Préparer les boulettes :
mélanger tous les ingrédients.

Former des boulettes de la taille d'une noix.

Préparer la sauce :
Dans une sauteuse faire chauffer l'huile.

Y faire revenir quelques min les gousses d'ail pelées et coupées en tranches grossières, la tomate coupée en dés, sel, poivre et le Spigol.

Ajouter l'eau.

Faire bouillir la sauce puis ajouter les boulettes.

Couvrir le temps que les boulettes cuisent (10-15 min environ).

Recette familiale juive espagnole.

Quand les boulettes sont cuites, ajouter le jus de citron et les œufs battus.

Mélanger le tout vivement avec une cuillère en bois quelques secondes.

Servir avec des langues d'oiseaux (ou des plombs, petites pâtes à potage) que l'on fait griller à sec dans une sauteuse.

Ajouter ensuite de l'eau bouillante avec un filet d'huile, du sel, 2 gousses d'ail coupées en 2 et 2 feuilles de laurier.

Cuire le temps indiqué sur le paquet.

Egoutter et servir avec les Mandigas.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MANICOTIS
(ou Oreillettes Marocaines)
DAVID MED

4 œufs
1 c à s de sucre
1 verre d'huile
1 verre d'eau
4 mesures de farine

Former une pâte et l'étaler bien fine.

Découper des bandes, les rouler sur l'index et le majeur.

Plonger la manicoti dans un bain d'huile.

Ensuite les tremper dans un sirop de miel fait avec 1 verre de sucre, 1 verre d'eau et 1 c à s de miel.

VARIANTE

MANICOTIS
(ou Oreillettes Marocaines)
ISABELLE GUIRADO MARTINEZ

4 œufs
1 tasse d'huile végétale + plus pour friture
4 c à s d'eau
4 tasses de farine

Pour le sirop :
1 tasse de sucre
1 tasse d'eau
1 c à s de jus de citron (facultatif on peut mettre de l'eau de fleur d'oranger)

Dans un grand bol ajouter les œufs, l'huile et l'eau. Mélanger avec une fourchette. Ajouter graduellement la farine et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit cohérente dans l'ensemble (vous pouver utiliser vos mains).

Avec un rouleau à pâtisserie étaler la pâte la plus mince possible (1 mm). Puis couper en lanières.

Porter l'huile de friture à feu vif, puis réduire la température à feu doux. Cela rend l'huile juste asser chaude, pour ne pas brûler les manicotis.

Envelopper la pâte autour de deux doigts plusieurs fois. Pour finir, pincer l'extrémité de la pâte avec les doigts humides afin que la pâte ne se déballe pendant la cuisson.

Insérer une fourchette dans le centre de l'enveloppe et placer dans l'huile. Une fois dans l'huile, déplacer la fourchette dans un mouvement circulaire et retourner le manicoti une fois qu'un côté est cuit.

Ne les faites trop dorer. Retirer et placer sur du papier absorbant.

Pour le sirop, à feu moyen, ajouter le sucre, l'eau et le miel dans une casserole. Laisser mijoter pendant environ 5 min en remuant souvent.

Placer individuellement chaque manicoti cuit dans la casserole de sirop et incliner la poêle pour que le sirop le couvre complètement. On peut les enrober de graines de sésame.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MANTECADOS MANTECAOS MANTEKAOS MENTECAOS MONTECAOS

(Sucrés Salés)

MANTECADOS

MARIE-PAULE TANNEAU

1 kg de farine
500 g de saindoux
500 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
1 zeste de citron
3 jaunes d'œufs

Tout mélanger.

Pour la cuisson, 180° durant 20 min.

(Les jaunes d'oeufs ne sont pas utilisés dans cette recette par une majorité de PN je le précise mais rien n'empêche de tester cette recette espagnole comme telle)

MANTECAOS

MARTINE LEVRERO

1 verre d'huile
1 verre de sucre
2 verres de farine
Cannelle

Mettre l'huile et le sucre dans un saladier, remuer.

Ajouter la farine, faire une boule.

Faire de petites boules, parsemer de cannelle.

Enfourner 20 min environ.

MANTECAOS

ADRY LOPER HIGUERA

375 g de farine
125 g de sucre semoule
125 g d'huile ou saindoux
1 c à c de levure chimique
1 zeste d'un citron
Cannelle

Mettre la farine avec le sucre et la levure bien mélanger pour éviter les grumeaux.

Ajouter le zeste de citron et l'huile.

Quand la pâte est bien mélangée, former des petites boules, les aplatir légèrement sur le dessus.

Les saupoudrer de cannelle.

Mettre à feu doux th 4 (les mantecaos ne doivent pas se colorer).

Quand ils sont prêts, ils se fendillent sur le dessus et le dessous du gâteau est doré.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MANTECAOS
ROGER MARTINEZ

250 g de farine
125 g de sucre en poudre
1 pincée vanille
125 g d'huile
Cannelle en poudre

Bien mélanger dans un grand saladier : la farine, le sucre et le sucre vanillé avec un fouet.

Ajouter l'huile et pétrir à la main toute la masse.

Préchauffer le four à 250° (th 8).

Astuce : mettre en forme les mantecaos dans un petit récipient (ex : une petite passoire).

Les inciser en croix sur le dessus avant de les placer sur une plaque farinée.

Mettre la plaque au milieu du four.

Baisser le four à 200° pendant 5 min, puis à 150° pendant 25 min.

Retirer la plaque dès la fin de la cuisson et la laisser reposer.

Saupoudrer les mantecaos de cannelle.

Important : laisser refroidir sur la plaque avant de les ranger dans un plat

MANTECAOS
LYNE PICHON

1 kg de farine
500 g de sucre
½ l d'huile d'arachide
Parfum : 1 zeste ou un jus de citron

Mettre tous les ingrédients dans un saladier. Mélanger tout pour obtenir une pâte très sablée.

Faire des boules entre les mains (environ 5 cm de diamètre).

Mettre sur une plaque de four. Faire un petit creux avec le doigt sur le dessus.

Ajouter une pincée de cannelle sur le dessus.

Enfourner à four très moyen th 5 pendant environ 15-20 min. Surveiller la fin de cuisson.

Les sortir du four.

Laisser refroidir.

A manger 2 ou 3 jours après ils sont meilleurs et ils se conservent très bien plusieurs jours dans une boîte en fer.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MANTECAOS
ODETTE MIRAGLIA

3 verres de farine (250 g)
1 verre (1 doigt) d'huile (10 c à s)
½ verre de sucre en poudre (50 g)
1 pincée de levure (ou pas)
1 c à c de cannelle en poudre
1 c à c de sucre en poudre

Tout mélanger et faire des petites boules (la pâte est prête lorsqu'en formant les mantécaos, elle ne s'effrite pas).

Si elle est difficile à travailler ajouter un petit de farine.

Déposer sur une plaque. Appuyer légèrement au centre de chaque boule avec le bout du doigt.

Mélanger la cannelle et le sucre en poudre.

A l'aide d'une c à c verser un peu de ce mélange dans le creux de chaque mentécao.

Mettre à four préchauffé 20 à 25 min, th 160°.

Surveiller la cuisson au bout de 15 min pour s'assurer que les mentécaos ne colorent pas trop ni dessus, ni dessous.

MANTECAOS
CHRISTIAN VERA

250 g de saindoux
250 g de sucre
500 g de farine (pincée de bicarbonate possible ou levure chimique, mais ce n'est pas vraiment nécessaire si ce n'est qu'ils seront un peu plus gros).

Préchauffer le four à 140°.

Partager en boules de 30 g, mettre sur plaque et saupoudrer de cannelle.

Cuisson 15 à 25 min mais surveiller, car il faut les retirer quand ils éclatent mais restent blancs.

Laisser refroidir avant de déguster.

Mantecaos vient de la "Manteca de cerdo" littéralement "beurre de porc" donc du saindoux.

MANTEKAOS
PATRICIA HILY

1 verre d'huile
3 verres de farine
½ verre de sucre
1 pincée de levure
1 zeste de citron

Bien mélanger le tout, faire des petites boules et les aplatir légèrement. Les cuire sur une plaque 180° pendant 15-20 min.

A la sortie du four, saupoudrer de cannelle et les laisser refroidir sur la plaque.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

MONTECAOS
NICOLE UBIALI

500 g de farine
220 g de sucre
1 sachet de vanille
1 c à c de levure chimique
Le zeste d'½ citron
¼ de litre d'huile

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre ci-dessus et former une boule.

Façonner des petites boules de la grosseur d'une noix.

Appuyer sur le dessus avec l'index.

Déposer sur du papier sulfurisé, saupoudrer de cannelle (avant ou après cuisson).

Cuire à 180° pendant 10 à 15 min.

Laisser refroidir sur la plaque, ils vont durcir (ils se fendillent sur le dessus quand ils sont cuits).

MONTECAOS
ANNIE GIRAUD

500 g de farine
250 g de sucre
250 g de saindoux ou ¼ d'huile
Citron râpé

Tout mélanger, bien malaxer et faire de petites boules.

Les mettre sur la plaque du four à environ 150/160°.

Au bout de 5/10 min voir si le dessous est à peine doré et ajouter de la cannelle et laisser 5 min four éteint, ou enfourner 10/15 min et quand ils commencent à craqueler sur le dessus, c'est qu'ils sont cuits.

Ne pas les laisser trop longtemps, sinon ils durciront en refroidissant.

MONTECAOS À L'HUILE
DAVID MED

1 verre de sucre
Un peu moins d'1 verre d'huile
3 verres de farine
Un peu de vanille
De la cannelle ou sucre glace pour la décoration

Mélanger le sucre et l'huile et incorporer au fur et mesure la farine.

On obtient une pâte souple.

Prélever la taille d'une prune et rouler dans la paume de la main, ça fait comme une toupie.

Poser sur du papier sulfurisé et mettre à four préchauffé à 180°.

Laisser cuire 8 à 10 min jusqu'à ce que cela craquelle légèrement.

Sortir du four, saupoudrer de cannelle ou de sucre glace et laisser refroidir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MONTECAOS SALES (pour la kémia)
RACHEL KOIN

Pour 32 petits montecaos :
125 g de farine
80 g de beurre
80 g de gruyère râpé
1 jaune d'œuf
½ c à c de cumin
Sel & poivre

Malaxer rapidement la farine, le beurre, le fromage râpé, le sel, le poivre et le jaune d'œuf jusqu'à avoir une pâte homogène et maniable.

Préchauffer le four, déposer une feuille de papier sulfurisé dans un moule allant au four.

Former des boules de la taille d'une noix, les déposer dans le moule.

Saupoudrer de cumin et enfourner. Ils doivent être dorés.

Laisser refroidir avant de démouler.

MONTECAOS SALES
(à la tapenade d'olives noires)
RACHEL KOIN

200 g de farine
1 petit verre à thé d'huile d'olive
75 g de tapenade d'olives noires
1 petite c à c de thym.

Mélanger le tout.

Former des petites boules de pâte, de la taille d'une noix.

Les mettre sur une plaque, munie de papier sulfurisé.

Préchauffer le four à 160°.

Enfourner une fois le four préchauffé.

Laisser cuire 20 min.

Les sortir et les laisser bien refroidir.

MANTECAOS (au cumin pour l'apéro)
ROGER MARTINEZ

Pour une trentaine de petits mantecaos :
125 g de farine
80 g de beurre
80 g de gruyère râpé
1 jaune d'œuf
½ c à c de cumin
Sel & poivre

Mélanger le tout et faire des petites boules un peu plus grosses que des noisettes.

Au four à 180° entre 10 et 15 min.

Saupoudrer de cumin avant d'enfourner.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MONTECAOS AUX NOISETTES
RACHEL KOIN

500 g de farine
200 g de sucre
200 g de noisettes
1 grand verre d'huile
2 paquets de sucre vanillé

Faites griller les noisettes, les mixer et laisser en attente.

Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre, les noisettes mixées et l'huile.

Mélanger le tout et former des boulettes de la grosseur d'une mandarine.

Les disposer sur une plaque farinée.

Enfourner à chaud puis, diminuer le feu au bout de 5 min puis, continuer la cuisson à feu modéré (th 6).

Saupoudrer d'un peu de cannelle en poudre.

MONTECAOS A LA FARINE DE POIS CHICHES
ROLAND SEIGLE

250 g de farine
120 g de sucre
20 cl d'huile

Malaxer le tout et faire des petites boules de 20 g à 25 g.

Cuire 10 à 15 min au four à 140° (pas plus).

A la sortie du four, saupoudrer de cannelle.

Laisser refroidir avant de manipuler.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MARKA HLOUA DE FETHI TOUNSI

(Ragoût sucré salé aux fruits secs)

SERGE SERGE

500 g d'agneau (ou 1 cuisse de canard pour changer)
150 g d'abricots secs
150 g de raisins secs
150 g de pruneaux
150 g de pois chiches (frais ou en boîte)
1 c à s de sucre
1 pincée de cannelle en poudre
1 c à c de curcuma
3 clous de girofle
10 cl d'huile d'olive
Sel & Poivre

Faire tremper les fruits secs 15 min.

Couper la viande d'agneau en morceaux.

Assaisonner la viande avec le sel, le poivre, la cannelle, le curcuma, les clous de girofle et l'huile d'olive.

Dans un tagine, faire revenir la viande 10 min.

Ajouter les pois chiches trempés la veille.
Ajouter 3 verres d'eau et laisser cuire 50 min.

Ajoutez les fruits secs égouttés.

Cuire 10 min.

Accompagner avec du boulgour cuit 10 min.

En langue arabe, ragoût sucré.
Plat d'origine juive qui était confectionné pour le jour de chabbat.
Dans la région de Bizerte (Tunisie) ça se fait toujours.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

MARKOD

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

2 à 3 pommes de terre
3 oignons
Mie de pain
Persil
4 œufs
Huile
Sel & Poivre

Laver, éplucher et cuire les pommes de terre. Les écraser dès qu'elles sont cuites.

Dans un saladier, mettre les oignons coupés en petits morceaux, le pain mouillé et essoré, le sel, le poivre, le persil haché puis les œufs battus.

Dans un faitout, mettre deux à trois c d'huile, laisser chauffer quelques min puis ajouter la préparation.

Couvrir et laisser cuire à feu doux 10 à 20 min.

MARKOD

RACHEL KOIN

1 oignon
3 pommes de terre
Noix Muscade
3 œufs
Persil
Sel & Poivre

Emincer l'oignon et le mettre à la poêle dans de l'huile.

Faire cuire 3 belles pommes de terre, les écraser à la fourchette une fois cuite.

Saler, poivrer, mettre une pointe de noix de muscade.

Ajouter l'oignon puis battre les oeufs en omelette et les ajouter aux pommes de terre.

Ajouter le persil haché.

Mettre à cuire à la poêle dans de l'huile chaude, et la retourner pour cuire l'autre face puis mettre un couvercle et laisser cuire 10 min environ.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

MARMOUMA

MARICA LICA

Poivrons rouges et verts (3 en tout)
½ piment (facultatif)
4 tomates allongées
2 gousses d'ail
1 petite c à c de carvi en poudre
1 petite c à c de coriande en poudre
Huile d'olive
Sel & Poivre

Faire revenir les poivrons et piment coupés en petits morceaux dans 2 à 3 c d'huile d'olive avec l'ail haché jusqu'à ce que les poivrons ramollissent.

Ajouter les tomates coupées en petits morceaux, le sel, le poivre, la coriandre, le carvi et laisser confire en remuant de temps en temps pendant environ 20 à 25 min.

Servir en accompagnement de poissons, grillades, d'œufs au plat, ou faire des cocas.

Recette Tunisienne.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MASFOUF

(ou Seffa aux fruits
ou Doigts de lumières)
SERGE SERGE

500 g de couscous fin
10 dattes dénoyautées
200 g de raisins (blanc et noir)
4 c à s de sucre
100 g de beurre en morceaux
1 c à s d'eau de fleur d'oranger
1 mélange de fruits sec (pistaches, raisins secs, pignons, et plus)

Dans un saladier mettre le couscous et couvrir d'eau froide.

Laisser reposer 15 min.

Egrener la graine.

Faire chauffer l'eau dans le couscoussier.

Mettre la semoule dans le haut du couscoussier et la cuire 20 min à couvert.

Dès que le couscous est cuit et très chaud, le verser dans le saladier.

Ajouter le beurre et le sucre.

L'égrener avec les doigts et ajouter l'eau de fleur d'oranger et les fruits secs.

Placer le couscous dans un moule à savarin.

Bien tasser avec le dos d'une cuillère.

Démouler le masfouf sur un plat et placer des dattes coupées en 2 sur le dessus.

Mettre au centre des raisins blancs et noirs et parsemer de fruits secs.

Servir tiède ou froid avec du thé.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MATATOUILLE MATHILDE

YVES-MARC GIL

350 g de poivrons vert/rouge/jaune/orange
250 g de tomates mûres et fermes
250 g d'aubergines
250 g d'oignons blancs
1 tête d'ail
1 paquet d'olives noires dénoyautées
1 petite boite de filets d'anchois
Herbes de Provence
Huile d'olive
1 pied de basilic frais
Sel & Poivre

Couper les légumes en morceaux, peler les aubergines grossièrement et les tomates, couper finement les oignons, l'ail.

Jeter l'eau et les graines des tomates.

Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive, puis les poivrons coupés en grosses lamelles. Lorsqu'ils sont translucides, les retirer.

Continuer avec les aubergines, une fois cuites, remettre les poivrons, les tomates coupées, l'ail et laisser cuire doucement.

Mettre les herbes de Provence, ne pas saler, poivrer uniquement.

Puis mettre les olives noires, les filets d'anchois coupés en petits morceaux, laisser mijoter.

Lorsque la ratatouille est cuite, mettre hors du feu.

Une fois froide, mettre du basilic frais ciselé et rajuster d'un filet d'huile d'olive crue.

Et les courgettes ? et bien NON point de courgettes, ça n'apporte aucune valeur ajoutée, si ce n'est que de l'eau et aucune saveur.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MBERJA
(ou Mtakba)
NA DIA

1 verre de farine
1 verre de semoule fine
1 verre de grosse semoule (semoule pas couscous)
1 verre de beurre
1 verre de lait
1 paquet de levure chimique
Pâte de dattes
Sel

Mélanger tous les ingrédients ensemble sauf la pâte de dattes. Le mélange sera liquide.

Laisser de côté le temps de préparer la pâte de dattes.

Prendre la pâte de dattes, travailler un peu avec les bouts des doigts puis ajouter 2 c à s d'huile et 1 c à s d'eau de fleur d'oranger.

Reprendre le mélange précédent qui aura absorbé le liquide. Partager la pâte en 2 et étaler la première pâte.

Mettre dessus la pâte de dattes et le reste de la pâte par dessus et abaisser au rouleau.

Couper soit des losanges soit des carrés.

Cuire à petit feu à la poêle sans matière grasse.

VARIANTE

GALETTES ARABES
(mbesses, mtakba... au beurre)
GENE PICPUS

Recette de Maman :
500 g de semoule de blé dur moyenne (pas du couscous)
100 g de beurre mou
1 c à c bombée de sel
15 cl d'eau chaude
3 c à s d'huile d'olive

Mélanger la semoule et le sel, ajouter le beurre très mou, bien mélanger du bout des doigts mais sans pétrir, ajouter l'eau progressivement toujours sans pétrir.

Laisser reposer la pâte 15-20 min.

Former 12 boules, les aplatir en rond sur 1 cm d'épaisseur, et les faire cuire doucement, 3 min de chaque côté dans une poêle anti-adhésive (ou sur votre appareil électrique à mini-crêpes, en 2 fournées de 6).

Recette de Mamie :
500 g de semoule de blé dur moyenne (pas du couscous)
140 g de beurre mou
1 c à c bombée de sel
15 cl d'eau chaude

Mélanger la semoule et le sel, ajouter le beurre très mou, bien mélanger du bout des doigts mais sans pétrir, ajouter l'eau progressivement toujours sans pétrir.

Former 2 boules, les aplatir en rond sur 1 cm d'épaisseur, et les faire cuire doucement, 3 min de chaque côté dans une poêle anti-adhésive.
On les rompt à la main pour les manger.

Différentes des galettes kabyles ou kesra, qui sont à l'huile.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MCHARMEL COURGETTES ET OIGNONS

MERIEM BENTURQUI

2 courgettes
1 gros oignon
Huile de tournesol
1 filet de vinaigre
1 ou 2 gousses d'ail
1 c à s de persil
Sel & Poivre

Dans une poêle, chauffer l'huile puis plonger les courgettes coupées en rondelles.

Saler, poivrer. Frire quelques min et mélanger sans casser les rondelles de courgettes et l'ail émincé.

Incorporer ensuite les oignons émincés en demi-rondelles, mélanger, frire et terminer la cuisson en surveillant et évitant de la transformer en bouillie (ratatouille).

Verser en fin de cuisson le filet de vinaigre et le persil.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MCHEWEK

(Petits fours aux amandes)

ISABELLE MARTINEZ GUIRADO

400 g de poudre d'amande
140 g de sucre (ou 50 g de stévia)
2 à 3 œufs
1 c à c de cannelle
1 c à s de fleur d'oranger
Le zeste d'un citron

Pour l'enrobage :
1 blanc d'œuf
1 c à c d'eau de fleur d'oranger
Des amandes effilées (ou hachées ou bien des graines de sésame)

Pour la pâte, mélanger poudre d'amandes, le sucre, la cannelle et le zeste de citron râpé.

Ajouter ensuite l'eau de fleur d'oranger et 2 œufs battus. Si la pâte est trop ferme, ajouter 1 œuf de plus.

Mettre au moins ½ h au frigo.

Former des boules de la grosseur d'une noix.

Préchauffer votre four à 180°.

Après avoir terminé toute la pâte, préparer dans une soucoupe les amandes effilées ou les graines de sésame.

Battre le blanc d'œuf avec l'eau de fleur d'oranger, puis tremper chaque boule dans le blanc d'œuf et les rouler dans les amandes ou les graines de sésame.

Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, disposer les boules et cuire 12 à 15 min.

Là, ce sont des amandes hachées, mais on peut aussi mettre des pistaches non salées.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MECHOUIA - SALADE JUIVE

Un peu d'histoire sur ces 2 plats (salade juive et la méchouia) qui se ressemblent et qui font l'objet parfois de divers commentaires suivants les habitudes culinaires familiales des 3 pays d'Afrique du Nord...

Normalement, il y a deux grandes différences entre la salade juive et la méchouia traditionnelles à la base :
- la salade juive est une préparation où l'on frit les tomates et les poivrons, avec de l'ail.
- la méchouia (slada mechouiya qui veut dire "salade grillée" en arabe) est une préparation de tomates et poivrons au four découpés,avec des oignons.

Quant à la dénomination "salade juive", il n'y a aucun aspect péjoratif ni dépréciatif puisqu'il est utilisé dans des centaines de recettes : voir les résultats de recherche sur Google...

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MECHOUIA
NOEL FERRANDO

3 poivrons rouges
3 poivrons verts
4 oignons
6 tomates
2 aubergines
5 gousses d'ail
Coriandre
Persil
2 c à c de cumin
2 c à c de paprika
1 c à c de piment
1 c à c de gingembre
Huile d'olive
Quelques olives noires et violettes
Sel & Poivre

Faire griller tous les légumes au barbecue, les peler, les couper en lamelles ou en morceaux.

Récupérer le jus des légumes et le passer.

Dans un saladier, mettre le jus, l'ail haché, les épices, la coriandre et le persil haché, le sel, le poivre, l'huile d'olive, les légumes et mélanger le tout et ajouter les olives.

Laisser reposer quelques heures au réfrigérateur.

Servir frais en salade ou en accompagnement.

Il y a plusieurs versions de méchouia, celle-là vient de ma mère.

VARIANTES

MECHOUIA
MAURICE TEBOUL

3 poivrons verts
1 poivron rouge
3 tomates
Huile d'olive
Ail
Jus de citron
Sel & Poivre

Faire griller les poivrons au four.

Mettre les poivrons grillés dans un sac plastique, pour pouvoir les peler facilement.

Enlever la peau aux tomates.

Découper le tout en lanières puis en petits morceaux.

Dans un saladier, mélanger avec de l'huile d'olive.

Saler et poivrer, puis ajouter de l'ail et enfin un filet de jus de citron.

Rectifier l'assaisonnement, si nécessaire.

Cette salade se mange froide alors conserver au frais.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MECHOUIA (de Nadia)
KATHY THIRIET

4 poivrons (2 verts et 2 rouges)
5 tomates
3 gousses d'ail
Huile d'olive (3 c à s environ)
Sel

Préchauffer le four 15 min th maxi.

Sur la plaque du léche-frite, disposer du papier allu ou sulfurisé.

Disposer les légumes entiers lavés.

Cuire au four th 7 (210°) en retournant les légumes de temps à autre, jusqu'à ce que la peau brunisse de tous côtés.

Disposer les légumes dans un sachet, le refermer et laisser refroidir (grâce à la vapeur dégagée, cela va faciliter l'épluchage des légumes).

Peler les légumes, enlever les graines des poivrons et des tomates (et du piment si on en met).

Les concasser grossièrement au couteau.

Ajouter l'ail haché, l'huile d'olive et les épices et le sel.

Servir bien frais après un passage au frigo (minimum 1 h).

Facultatif : ½ c à c de carvi moulu, piment de Cayenne en poudre (ou faire griller un piment vert pour ceux qui aiment les saveurs fortes)

MECHOUIA
GARANCE COSTA

6 poivrons
3 tomates
2 gousses d'aïl
1 jus de citron
Cumin
Huile d'olive
Sel & Poivre

Peler les poivrons et les tomates, retirer les graines.

Hacher tomates et poivrons en très petits morceaux. (Certains même les écrasent au moulin à légumes).

Ecraser les gousses d'ail

Disposer le tout : tomates, poivrons et ail écrasé dans un saladier.

Ajouter le jus de citron (3 cl env.), 3 c à s d'huile d'olive, 1 c à c de cumin, le sel et le poivre.

Mélanger le tout et laisser bien refroidir.

Rectifier l'assaisonnement avant de servir.

Préparée la veille, la méchouïa n'en sera que meilleure.

La Méchouïa se sert en entrée avec du pain frais.
Pour en faire un plat plus consistant on peut y ajouter oeufs durs, thon à l'huile d'olive, olives.

La vapeur d'eau dégagée fera décoller la peau des poivrons et ainsi, ils seront plus faciles à peler. La peau étant très épaisse et pas facile à digérer, il faut la retirer.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MEGUENA MEGUINA & VARIANTES

MEGUENA
RACHEL KOIN

Carottes
Courgettes
1 boîte de petits pois
4 œufs
1 c à s d'huile d'olive
Sel & Poivre

Couper en tous petits carrés les carottes et les courgettes.

Mettre une petite boîte de petits pois fins, sel, poivre.

Battre les 4 œufs dans un saladier. Ajouter les légumes.

Mettre le four à chauffer à 200°. Prendre un moule à cake.

Surveiller la cuisson.

Mettre un peu d'huile d'olive (la valeur d'une c à s).

Mettre le moule sur une plaque électrique ou sur le gar et bien faire chauffer.

Verser le mélange de légumes et laisser prendre un peu sur le feu puis mettre au four préchauffé.

VARIANTES

MEGUENA
LYDIE ROCA

Carottes
Petits pois
Haricots verts
1 boîte ½ de champignons
2 oignons
1 grosse cervelle ou 2 petites
½ verre d'huile
Muscade
5 œufs
Sel & Poivre

Faire cuire les carottes, les petits pois, les haricots verts en julienne.

Rincer au vinaigre la cervelle, la nettoyer et la faire pocher, puis la laisser refroidir.

Faire frire les oignons puis les champignons, ajouter sel et poivre.

Battre les œufs, mettre un peu de muscade et le ½ verre d'huile.

Mettre les légumes dans le saladier avec les oignons et les champignons avec les œufs et mettre délicatement la cervelle en morceaux.

Puis mettre la meguena dans un moule couronne légèrement huilé et cuire environ 35 à 40 min au four à 210°.

Surveiller la cuisson selon un four à gar ou électrique, à chaleur tournante.

Présentation sur feuilles de laitue et quartiers de citron.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MEGUENA
DAVID MED

500 g de viande hachée
1 oignon
6 œufs

Faire revenir un oignon dans de l'huile d'olive.

Ajouter la viande hachée, diluée dans un peu d'eau froide afin qu'elle s'effrite aisément, puis la cuire jusqu'à ce que l'eau s'évapore.

Ajouter les œufs un par un.

Ajouter les épices (4 épices ou piment de Jamaïque, avec parcimonie).

Prévoir un moule à cake badigeonné d'huile.

Cuire au four 10 min à feu fort puis 15 à 20 min à feu moyen.

Piquer pour vérifier la cuisson.

Si la viande hachée est cachère, saler seulement les œufs (car la viande est salée de base).

MEGUENA
KATHY THIRIET

10 œufs (ici 8 œufs)
200 g de viande hachée (ou 1 boite moyenne de thon au naturel bien égouttée)
1 oignon
1 petite boîte de petits pois-carottes
1 petite boîte de champignons de Paris émincés (ou champignons de Paris frais)
Un peu de mie de pain (équivalent d'un morceau de pain trempé dans de l'eau ou du lait).
Noix de muscade
Persil frais haché
Sel & Poivre

Dans un saladier mélanger la viande hachée (ou thon), sel, poivre, mie de pain (bien égoutter le pain puis enlever la croûte pour ne conserver que la mie), noix de muscade, persil haché.

Dans une poêle, faire revenir l'oignon haché dans un peu d'huile, en le colorant à peine puis ajouter la viande assaisonée.

Faire cuire quelques min le tout.

Dans un saladier, battre les œufs, la viande, les légumes, sel, poivre.

Mettre le tout dans un moule à cake beurré.

Cuisson à four chaud 45 min th 7.

Une fois cuit, bien le faire refroidir puis le mettre au frigo.

Le découper en tranches au moment de servir.

Une recette familiale juive Pieds Noirs.
A servir bien fraîche (à cuisiner idéalement la veille), coupée en tranches et servie avec des quartiers de citron.
Pour les non initiés, cela ressemble à une espèce de tortilla...Top pour les piques-niques, les buffets...
On peut la faire également au thon (1 boite de thon au naturel si on préfère).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MEGUINA AU THON
RACHEL KOIN

7 œufs
1 boite de thon au naturel
1 oignon blanc
1 poignée de petits pois extra fins (surgelés)
2 carottes
Persil (ou coriandre)
250 g de champignons de Paris frais
1 pointe de noix de muscade
Huile d'olive
Sel & Poivre

Dans un faitout, faire revenir dans un fond d'huile d'olive l'oignon et champignons (émincés).

Ajouter le persil haché, le sel, le poivre et la noix de muscade puis, ajouter les carottes et les courgettes coupées en petits cubes et les petits pois surgelés.

Faire cuire à feu doux pendant 30 min (remuer régulièrement).

Battre les œufs dans un saladier et saler légèrement.

Prendre un moule à cake de 30 cm environ.

Le faire chauffer sur le gar (ou dans le four) après avoir versé 2 c a s d'huile d'olive.

Verser les légumes dans les œufs battus et vérifier l'assaisonnement (si besoin remettre un peu de sel et de poivre) et ajouter le thon égoutté et émietté.

Bien mélanger et verser le mélange dans le plat chaud.

Préchauffer le four à 190°.

Mettre le plat au four préchauffé, à chaleur tournante.

Au bout de 20 min, mettre le four à 180° et finir la cuisson (il faut compter au total 35 min de cuisson).

Vérifier en plantant la pointe d'un couteau au centre de la méguina. Celui-ci doit ressortir sec.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MEGUINA
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 cervelle de bœuf ou 3 cervelles d'agneau
12 œufs
100 g de petits pois
3 carottes
200 g de champignons
Noix muscade
Persil
Sel & Poivre

Faire pocher la ou les cervelles dans l'eau froide vinaigrée.

Batte les œufs ajouter les petits pois les carottes et les champignons coupés en lamelles fines.

Ajouter les épices et les cervelles coupées en morceaux.

Mettre la préparation dans un moule à soufflé préalablement huilé.

Faire cuire à chaud (th 7) pendant 30 min.

MEGUINA A LA VIANDE
ROGER MARTINEZ

1 oignon
6 œufs
300 g de viande hachée de bœuf
1 assortiment de petits pois, carottes et maïs
150 g de champignons de Paris
1 c à c de cumin
1 pincée de thym
Sel & Poivre

Faire revenir l'oignon dans un peu d'huile. Une fois doré, ajouter la viande hachée.

Laisser cuire à feu doux.

Faire préchauffer le four à 205°.

Une fois la viande et l'oignon cuit, mettre le tout dans un saladier.

Ajouter les champignons, l'assortiment de légumes ainsi que les œufs.

Mélanger, ajouter le sel/poivre, une ½ c à c de cumin et pincée de thym.

Prendre une mini-cocotte en grès, la badigeonner de beurre (pour ne pas que ça colle).

Verser la préparation puis mettre au four préchauffé, et laisser cuire 25 min à 205°.

Une fois doré, c'est prêt.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MEGUINA
AL BALAGAN

8 œufs
300 g de thon à l'huile
1 citron
3 c à c de câpres
5 brins de persil
1 c à c de curcuma
½ sachet levure alsacienne
4 pommes de terre (mona-lisa, bintje)
Sel
3 pincées de poivre blanc

Cuire les pommes de terre à froid 30 min.

Les éplucher puis les écraser à la fourchette.

Incorporer le thon et bien mélanger.

Ajouter ensuite les câpres, le jus de citron, le persil, le curcuma, le poivre blanc, le sel et la levure alsacienne.

Mélanger le tout.

Battre 8 œufs et les incorporer délicatement avec une spatule.

Verser l'appareil dans un moule à charnière bien huilé (ou dans une sauteuse bien huilée)

Lisser le dessus.

Mettre dans un four à 180°C pour 45-60 min.

L'omelette est prête quand le couteau ressort sec.

A déguster froid.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MELSA

(ou Rate de Veau Farcie)
DANIEL KARDU

1 rate de veau (ou de bœuf)
300 g de chair à saucisse
100 g de petit salé
2 oeufs
Ail
Persil
Cumin
Sel & Poivre

Couper la rate dans le sens de la longueur de façon à former une poche.

Nettoyer un peu l'intérieur.

Hacher le petit salé, l'ail et le persil.

Mélanger tous les ingrédients pour faire une pâte homogène.

Farcir la rate avec cette préparation, coudre pour fermer cette poche.

Emballer dans une feuille d'aluminium, bien serré pour former une papillote.

Faire cuire dans un autocuiseur, pendant 20 à 30 min environ.

Laisser refroidir puis enlever la feuille d'aluminium.

Couper des tranches et les passer au grille-viande.

Servir à l'apéritif ou en entrée, accompagné d'une salade verte.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

MELSA
(ou Rate Farcie)
MERIEM BENTURQUI

1 oignon
2 gousses d'ail
100 g de foies de volaille
500 g de viande hachée
Coriandre
Persil
Paprika
Gingembre
Huile d'olive
Pommes de terre
Sel & Poivre

Dans une poêle mettre de l'huile d'olive
1 oignon en cubes, 2 gousses d'ail écrasées et faire revenir.

Ajouter ensuite 100 g de foies de volaille coupés en petits cubes.

Dans un saladier mettre 500 g de viande hachée, 2 grains d'ail écrasés, de la coriandre et du persil hachés, du poivre, du gingembre, du paprika et du sel.

Ajouter les foies de volaille et les oignons de la poêle, mélanger bien le tout.

Mettre cette farce dans une grande poche à douille et la vider dans la rate en poussant avec la main au fur et à mesure sur le dessus pour faire avancer la farce jusqu'au fond.

Une fois toute la farce vidée, coudre la poche et les éventuels trous.

Avec un pinceau, passer de l'huile dessus.

Poser dans un plat à gratin entouré de pommes de terre entières cuites pour qu'elles absorbent tout le jus rejeté par la rate.

Chauffer le four à 180°, une fois chaud, enfourner la rate.

Laisser cuire environ 1 h dans un four modéré, voire plus si nécessaire. Il faut que la rate ne brûle pas et que le hachis cuise.

Présenter la rate coupée en rondelles entourée des pommes de terre.

Servir avec une salade.

Pour celles qui aiment la rate, demander au boucher d'ouvrir la rate par le haut et de passer son couteau tout le long (en prenant soin de ne pas déchirer la peau). Il faut avoir une poche bien longue et si d'aventure, il y a des trous et bien il faudra les coudre tout simplement.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MELSA
(ou Rate Farcie)
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 rate de veau
400 g de viande hachée
200 g de gras de porc
4 grosses gousses d'ail
1 c à c de Cayenne en poudre
1 c à s de cumin
100 g de mie de pain trempée dans du lait
1 verre d'eau
½ verre d'huile
Sel & Poivre

Faire une farce en mélangeant la viande hachée, le gras de porc, l'ail haché finement, le sel, le poivre de Cayenne, le cumin et la mie de pain essorée.

A l'aide d'un grand couteau bien affuté pratiquer une incision à une extrémité de la rate.

Passer la lame par cette ouverture pour creuser l'intérieur de la rate (opérer délicatement afin de ne pas percer la poche).

Introduire la farce de manière à remplir entièrement la rate et coudre l'ouverture.

Mettre au four dans un plat avec l'eau et l'huile.

Laisser cuire 1 h ½, th 6/7 en arrosant souvent la melsa.

MELSA
(ou Rate Farcie)
JANVION TIGANA

1 rate de bœuf ou veau (non trouée si possible)
350 g d'amourettes nettoyées
350 g de graisse de cœur
100 g de pain de mie
10 gousses d'ail
1 petit bouquet de persil

Couper graisse et amourettes en petits morceaux et mélanger à la mie de pain. Ajouter l'ail, le persil haché, les piments de Cayenne, le cumin, le sel et le poivre.

Malaxer le tout.

Faire une ouverture dans la rate pour en faire une poche.

Remplir la poche de farce, puis recoudre l'ouverture.

1 c à s de cumin
2 piments de Cayenne
10 cl d'huile
1 verre d'eau
Sel & Poivre

Mettre dans un plat au four avec l'huile et l'eau.

Saler et poivrer. Faire cuire à feu modéré pendant 2 h.

Servir très chaud.Note d'Yvonne : On peut aussi la laisser refroidir et la couper en tranches que l'on fait griller.

On coupe ensuite les tranches en petits morceaux et on sert en kémia.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MELSA (ou Rate) **FARCIE A L'ORANAISE**
RACHEL KOIN

1 rate de veau
400 g de chair à saucisse
1 œuf
Chapelure ou de la mie de pain
Coriandre
Cumin
Ras el hanout
Sel & Poivre

Ouvrir la rate tout du long, en essayant de ne pas la trouer.

Racler tout l'intérieur avec une cuillère, jusqu'à voir la peau de la rate, et le mettre le contenu de côté dans un récipient.

Enlever les gros nerfs à l'intérieur de la rate.

Ajouter dans le récipient la chair à saucisse, l'œuf, la chapelure, la coriandre, les épices, le sel et poivre.

Bien mélanger la mixture (n'ayer pas peur d'y mettre les mains !).

Garnir la rate avec la farce, puis la recoudre sans laisser de trous.

Chauffer le four à 180°, une fois chaud, enfourner la rate badigeonnée d'huile d'olive, dans une lèchefrite.

Laisser cuire environ 1 h, voire plus si nécessaire, en rajoutant un peu d'eau, si la rate sèche trop vite.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MERGUEZ

JEANNINE LACHAUD

1,3 kg de viande de mouton
2 têtes d'ail écrasées
1 c à c de Ras-el-hanout
1 c à c de cannelle
1 c à c de cumin
1 c à c de paprika
Quelques graines de coriandre écrasées
2 c à s de Harissa
2 c à s d'huile d'olive
1 petit verre d'eau
1 boyau de mouton
Sel & Poivre moulu

Couper la viande en gros morceaux et ensuite les hacher finement au hachoir.

Placer la viande dans un saladier bien froid et ajouter tous les autres ingrédients.

Mélanger à la main pour avoir une préparation homogène.

Après avoir trempé le boyau dans de l'eau, positionner sur le cornet du poussoir à saucisses.

Mettre progressivement la farce, et tourner le poussoir pour faire sortir la farce dans le boyau.

Former les merguer au fur et à mesure avec les mains.

Fermer l'extrémité et couper.

Laisser sécher les merguer à l'air libre une journée.

VARIANTES

MERGUEZ

JEAN-MARIE SANCHEZ

1 kg de viande à daube fraîche environ (pas trop nerveuse et un peu grasse)
4 gousses d'ail
Un peu de persil haché
20 g de piment doux par kg (ou fort selon ses goûts)
Un peu d'harissa (facultatif)
2 c à s d'huile d'olive
4 à 5 g de coriandre/kg
4 g de cumin/kg
2 clous de girofle/kg
1 bon verre d'eau
3 à 4 g de poivre blanc/kg
20 g de sel/kg

Boyau de mouton

Tout mélanger et façonner les merguez

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MERGUEZ
PEDRO MARTINEZ

700 g de bœuf maigre dénervé (tranche, tende de tranche, par exemple)
300 g de poitrine d'agneau
17 g de sel fin
15 g de piment doux en poudre
1 g de piment fort moulu
2 g de poivre moulu
4 g de graines de fenouil moulues
4 g de cumin
4 g de coriandre moulue
1 g de muscade moulue
2 g d'ail séché moulu
3 m environ de menu de mouton conservé dans le sel diamètre 22/24mm (boyaux en saumure)

Laver les boyaux et les laisser tremper dans l'eau pendant 1 h.

Désosser la poitrine d'agneau.

Hacher les viandes à la grille de 6 mm.

Dans un saladier mélanger les épices.

Ajouter 3 c à s d'huile d'olive vierge et 3 c à s d'eau pour faire une pâte avec les épices.

Ajouter la viande.

Malaxer avec les mains pour répartir les épices (pas au robot !!!).

Enfiler un boyau sur la buse de l'embosseur ou de l'entonnoir.

Embosser dans les boyaux, tourner les merguez à la longueur souhaitée.

Les laisser environ 8 h à sécher à l'air libre pendues puis couper et congeler (ou manger dans les 5 à 6 jours - Conservation dans le bac à légumes).

Vous allez redecouvrir le goût de la merguez d'origine.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MESMELS & VARIANTES

MESMELS
FAMILLE COURBIN

250 g de semoule fine
Huile
Miel
Sel

Dans une gassa, mouiller la semoule et la tourner pour en faire une pâte normale.

Prendre de petite quantité de pâte, la pétrir en la mouillant, lorsque la pâte s'étale bien et "cloque" elle est prête.

La repétrir avec un peu d'eau et de sel et la déposer dans un saladier humide et couvert pendant 5 min.

Rincer, essuyer et huiler la gassa.

Faire des petites boules et avec vos doigts huilés, étaler chaque boule (une après l'autre) pour en faire une pâte fine à très fine qu'il faut plier en 4.

Mettre l'huile au feu dans une poêle, et disposer le mesmel plié en 4 dans l'huile chaude, et l'arroser d'huile à l'aide d'une cuillère pendant la cuisson.

Disposer le mesmel dans un plat et ajouter une cuillerée de miel au dessus.

Gassa : plat large et rond en aluminium servant à rouler le couscous

VARIANTES

MSEMEN (façon Kabyle)
MERIEM BENTURQUI

1 kg de semoule fine (ou extra fine)
1 c à c de sel
2 verres d'huile neutre (ou d'olive selon le goût)
De l'eau (la quantité varie pour avoir une pâte plus ou moins souple et tout dépend de l'absorption de la semoule)

Dans une gazha, ou sur un plan de travail, pétrir la semoule avec l'eau et le sel comme une pâte à pain.

Mettre l'eau tiède délicatement par petite quantité (surtout pas d'un coup) jusqu'à avoir une pâte bien lisse et homogène.

Pétrir la pâte sans la déchirer ou la casser, tout on la roulant pendant au moins 15 min environ.

Continuer ainsi jusqu'à avoir une pâte bien lisse et élastique.

Travailler la pâte 20 min, le résultat ne sera que meilleur.

Vous dever avoir une pâte bien souple, quand on pose le doigt, il doit légèrement s'enfoncer.

Laisser reposer la pâte 20 à 30 bonnes min. Il faut que la pâte se détende un peu.

Ensuite huiler vos mains (pour que la pâte glisse sous vos doigts) et former des petites boules de la taille d'une pêche.

Couvrir d un film après avoir bien huilé le dessus des boules et laisser reposer encore 30 min et même 1 h c'est mieux.

Mettre l'huile dans un bol et huiler un peu

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

votre plan de travail.

Etirer une boule de pâte sur votre plan de travail à l'aide de l'huile.

Il faut obtenir un grand cercle très fin, la pâte sera transparente et on peut voir au travers.

Plier le cercle obtenu sur lui6même pour former un carré.

Verser quelques gouttes d'huile dans une poêle et faire cuire les msemen quelques min sur chaque côté.

Une fois légèrement refroidi, arroser de miel fondu.

Mais on peut les manger nature.

Astuce : faire la pâte le soir (sans pétrir), juste mélanger les ingrédients et la laisser reposer toute la nuit.

Une fois cuits, il est préférable de les mettre dans un torchon propre pour qu'ils deviennent plus souples avec la vapeur.

MSEMENS
SOPHIE MOUZAOUI ALBERT

500 g de semoule de blé fine
1 c à s de sucre
Levure chimique
1 œuf
1 bol d'eau tiède
Sel

Mélanger le tout.

Pétrir jusqu'à que la pâte soit élastique.

Laisser reposer ¼ d'h.

Former avec de l'huile et du beurre fondu, des boules comme des balles de ping pong.

Etaler comme une pâte toute prête sur un plan dur huilé.

Effectuer un pli de chaque côté pour rejoindre le milieu.

Imbiber chaque partie d'huile et de beurre fondu à nouveau.

Entre-temps, faire chauffer une crêpière huilée, faire cuire sur les 2 faces.

On peut y mettre : miel, sucre, confiture, pâte à tartiner...

MSEMENS
BRIGITTE BARBU

1 verre de semoule fine
1 verre de farine
1 pincée de sel
1 pincée de levure chimique
⅓ du verre d'huile arachide (ou tournesol)
Eau chaude

Pétrir pour obtenir une pâte à pain.

Laisser reposer ½ h.

Former une boule, l'aplatir, plier en 3, aplatir, Faire des trous avec la fourchette et faire frire rapidement, ça cuit très vite.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MSSEMENS
(Crêpes Tunisiennes Feuilletées inratables)
DANY ARESPOULLIER

300 g de farine
100 g de semoule fine
1 c à c de sel
1 c à c de sucre
10 g de levure fraîche
200 ml d'eau tiède

Pour le feuilletage :
50 g d'huile végétale
50 g de beurre fondu
1 petit bol de semoule fine

Mettre dans un saladier la farine, la semoule, la levure, le sucre et ensuite l'eau tiède au fur et à mesure et le sel à la fin.

Pétrir la pâte 10 min au robot, à la main 20 min, il faut que la pâte soit très élastique.

Former 5 à 6 pâtons selon votre goût ensuite les huiler et laisser reposer ½ h.

Huiler votre plan de travail et déposer un pâton et étaler la pâte très finement.
Couvrir les crêpes d'un torchon pour qu'elles ne sèchent pas

Mettre dessus du beurre et de l'huile généreusement. Saupoudrer de semoule.

Faire découpage comme sur la photo et pliage.

Huiler légèrement une poêle et faire cuire à feu moyen de chaque côté en huilant de chaque côté jusqu'à que ce soit bien doré.

M'SMEN
ALLAIN ANDREE GARCIA

500 g de farine
1 pincée de levure boulangère sèche
1 œuf entier
25 cl eau tiède
Huile d'olive (ou de tournesol)
Sel

Tout mélanger sauf l'huile, et pétrir. Ajouter de l'eau tiède que l'on met petit à petit...
A ajuster selon la texture qui doit être souple et lisse qui ne colle pas.

Former des petites boulettes.

Laisser reposer ¼ h environ.

Former la crêpe en transparence (attention à ne pas trop étirer pour ne pas la casser).

Plier plusieurs fois en 4 et tremper "légèrement" les doigts dans l'huile pour "aider" au feuilletage.

Faire cuire dans la poêle anti-adhérente bien chaude et sans matière grasse, bien sûr.

Si vous en avez trop fait, les enrouler dans un torchon propre et les garder au frigo.
Le lendemain au p'tit dej, chauffer un max la poêle à crêpes et régalez-vous !

De mon amie Salima d'Hammam Bou Hadjar (département d'Oran).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MESFOUF

(ou Couscous aux Raisins Secs)

NOËL FERRANDO

250 g de couscous fin
1 c à s d'huile d'olive
150 g de raisins secs
50 g de beurre (environ)
300 ml d'eau tiède (environ)

Verser les raisins secs dans un bol d'eau tiède et laisser gonfler.

Faire bouillir une marmite d'eau. Verser le couscous dans un grand plat et saupoudrer d'une pincée de sel, arroser d'une c à s d'huile d'olive et rouler entre les mains afin d'en imprégner le couscous.

Asperger le couscous d'eau et en utilisant des gestes légers, mélanger entre les mains.

Déposer dans le haut du couscoussier (souder bien les bords avec du papier aluminium pour éviter que la vapeur ne s'échappe).

Servir chaud accompagné de lben et de dattes.

On peut ajouter du sucre et décorer avec de la cannelle.

Dès que la vapeur commence à s'échapper du couscous, laisser cuire 15 min.
Verser le couscous dans une grande terrine (gass3a), séparer les graines du couscous tout en versant de l'eau tiède salée à l'aide de vos mains (sinon avec un fouet).

Laisser reposer quelques min et remettre dans le haut du couscoussier. Refaire l'étape, cuire le couscous à la vapeur 3 fois, à la 3ème ajouter les raisins secs.

Verser dans un grand plat, ajouter du beurre et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MHADJEB

(Crèpes algériennes)

AL BALAGAN

400 g de semoule extra-fine
200 g de farine blanche
35 cl d'eau environ
1 c à c de sel
1 c à c de sucre

Pour la farce :
2 oignons
2 tomates
1 poivron
2 gousses d'ail
5 c à s d'eau
1 c à c de concentré de tomate
1 morceau de sucre
1 c à c de paprika
1 c à c de carvi (ou cumin)
1 c à c de coriandre moulue
Sel & Poivre

Mélanger la semoule, la farine, le sel et le sucre dans une machine à pétrin ou dans un bol.

Mouiller petit à petit en travaillant la pâte au moins 7 min jusqu'à obtenir une pâte souple, homogène.

Le pétrissage doit durer au moins 7 min, la pâte doit être légèrement collante et lorsqu'on enfonce le doigt dans la pâte, elle revient. Ajouter de l'eau si besoin.

Huiler les mains et passer la pâte entre le pouce et l'index joints en forme d'anneau pour sortir des boules de pâtes de la taille d'une balle de ping pong (mhadjeb de taille moyenne) ou de mandarine (de grande taille).

Poser les boules façonnées sur une plaque huilée et les huiler pour éviter qu'elles ne se dessèchent. Les couvrir d'un film plastique et laisser reposer 1 h.

Ciseler les oignons. Peler, épépiner et coupez les poivrons en cubes. Emonder les tomates et les couper en cubes. Dégermer l'ail. Faire revenir l'oignon avec l'ail haché dans un fond d'huile à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils fondent.

Ajouter les poivrons aux oignons. Faire revenir 5 min. Puis ajouter les dés de tomates.

Incorporer le sucre, le concentré de tomate et l'eau. Puis ajouter les épices : paprika, carvi, coriandre, sel et poivre.
Laisser cuire à couvert pendant 5 min puis laisser réduire à découvert. La farce ne doit pas être du tout liquide.

Pour le façonnage : découpez un rectangle (10 cm x 8 cm pour les balles de ping pong) qui servira de patron pour votre Mhadjeb.

Huiler le plan de travail. Prener une boule de pâte entre vos mains huilées. L'enduire d'huile et commencer à l'aplatir avec la paume de la main sur le patron et sur les 2 côtés.

Dès qu'elle devient un peu plus fine, soulever un des côtés avec vos deux mains et étirer la pâte tout le long.

Attention, c'est une opération à mener délicatement, sans trop tirer, pour éviter de déchirer les feuilles. Si des petits trous se forment, ce n'est pas grave.

Fermer le côté gauche et le côté droit comme les volets d'une fenêtre. Placer 1 c à s de farce au centre.

Ensuite plier un tiers en haut et un tiers en bas. Soulever délicatement le rectangle formé à l'aide du patron et le mettre à cuire à feu assez vif.

Retourner pour faire cuire de l'autre côté.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Une bonne cuisson fera apparaître de tous petits points noirs (sans pour autant brûler les Mhadejb).

S'ils ne sont pas mangés de suite, les conserver sous un film plastique.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LES MIGAS

"Les migas (mie de pain en espagnol), étaient souvent la nourriture pour les bergers espagnols et les ouvriers qu'ils préparaient sur leur lieu de travail.

C'était à l'origine une nourriture de pauvres, un plat ancien destiné aux travailleurs des champs et une façon de profiter des restes de pain sec.
De nos jours, cette même recette peut aussi être préparée avec de la semoule de blé.

Pour les bergers qui partaient en emportant leur provision de pain, c'était la récupération des mies de pain et des restes, qui étaient cuits dans une grande poêle avec un peu d'huile et du lard.

Les ouvriers saisonniers arrivaient tous avec leur poêle attachée à l'épaule et cuisaient souvent ce pain avec des sardines salées et de l'ail.

Les migas sont une spécialité culinaire de la péninsule Ibérique principalement au nord (Navarre) et Aragon, centre et au sud.

Les différentes préparations en Espagne :
Migas à alentejana, Migas manchegas ou ruleras, Migas andalouses, Migas de Murcie ou gachamigas, Migas de Almería, Migas extremeñas

Celles des Pieds Noirs étaient un mélange de ces diverses variétés de migas espagnoles et, plus précisément des manchegas, des extremeñas et celles d'Almeria.

La tradition veut qu'on les prépare et on les mange les jours de pluie... Au fil du temps, on ne sait plus pourquoi on les mange ces jours-là.

Lors de recherches sur des sites espagnols, les administrateurs ont pu trouver plusieurs explications :

- La tradition voulait que l'on mange des migas les jours de pluie, car comme on les préparait anciennement avec du pain dur (et parfois aujourd'hui), on mettait ce pain à l'extérieur (dans la cour d'une maison par ex.) afin que ce pain soit humide et donc pouvoir ainsi le cuisiner plus facilement...

- Dans la région de Murcie, c'est la tradition de manger ce plat les jours de pluie, une tradition qui vient de l'époque où il n'y avait pas de réfrigérateurs ou de supermarchés et les rues n'étaient pas pavées. A l'époque, les gens vivaient de ce qui était collecté dans les champs ou ce qui était acheté quotidiennement dans les petites épiceries. Quand il pleuvait, de nombreuses routes étaient inondées et les voitures coincées dans la boue, le confinement était une bien meilleure solution. Ces jours-là, tout était utilisé dont les restes dans les garde-mangers : pain dur ou farine, charcuterie, ail et rien d'autre. De cette nécessité est née la tradition des migas qui se poursuit encore aujourd'hui.

- Les jours de pluie, les hommes n'allaient pas travailler aux champs et restaient à la maison. Donc, ils préparaient les migas ces jours-là. A cause de la difficulté de leur réalisation, c'était un homme qui les mélangeait.

Il est fort plausible que ce soit aussi un mélange de ces 3 versions... On peut penser que l'on utilisait l'eau de pluie pour humidifier et ramollir la mie de pain sec, lors du confinement dû à la pluie et que ce soit les hommes qui préparaient les migas...

ROGER MARTINEZ

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MIGAS & VARIANTES

MIGAS
PATRICIA GIMENEZ

1 kg de semoule moyenne
½ l d'eau + ½ verre
10 gousses d'ail entières
200 g de lardons
200 g de longanisse ou chorizo
1 petit boudin à l'oignon (par personne)
3 sardines salées
6 "nioras" (petits poivrons séchés)
1 poivron rouge
1 poivron vert
Sel & Poivre

Utiliser une poêle asser profonde.

Faire revenir les lardons, la longanisse, le boudin, les "nioras", les sardines salées (préalablement nettoyées et débarrassées de leurs écailles).
Retirer tout cette cuisson.

Ajouter l'ail. Verser l'eau, saler et poivrer.

Porter à ébullition, jeter la semoule et tourner sans arrêt avec une ou deux cuillères de bois (l'idéal est une cuillère plate très solide en fer que l'on trouve du côté de Murcie en Espagne : la rasera) jusqu'à ce que les grains de semoule se détachent. Remuer sans arrêt, éviter que ça attache, cela pendant au moins ¾ d'h.

Faire griller la charcuterie qui peut être très variée.

Dresser les migas dans un plat, garnir de charcuterie coupée en morceaux et des différents ingrédients cuits ou revenus au début de la recette, chacun mange ce qui lui plait avec les migas.

On peut remplacer la semoule par du pain bien rassis, qui sera trempé 3 min dans de l'eau froide, puis essoré.

L'imbiber d'huile et le remuer avec les doigts afin qu'il soit bien imprégné d'huile, puis le cuire en remuant sans arrêt jusqu'à ce que le pain prenne la consistance du couscous. Poivrer et servir chaud.

MIGAS
MARIE JOE LOPEO

1 grand verre de couscous
2 têtes d'ail
Huile d'olive
Longanisse
Morcillas

Prendre une poêle, mettre de l'huile d'olive faire revenir de la longuanisse avec des morcillas (attention elles vont bien cracher leur jus) puis tout retirer,

Ajouter à peu près 2 têtes d'ail, les mettre en chemise bien les faire revenir dans ce jus et déglacer avec un peu d'eau.

Mettre un grand verre de couscous moyen avec ce même verre ajouter de l'eau mettre à petit feu et laisser absorber toute l'eau sans arrêter de remuer le couscous et ajouter la longanisse et les morcillas en remuant plus légèrement.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MIGAS
FRANÇOISE MARTINEZ

Grosses saucisses
Echine
Poitrine
Quelques sardines salées
1 tête d'ail
1 gros oignon
Poivrons rouges
Farine type 55
Huile de friture

Pour 1 l d'eau, il faut 850 g de farine.
Il faut le matériel adéquat, soit une vieille poêle en fer, qui surtout ne colle pas et une spatule en fer ou une poêle Tefal avec une spatule qui ne raye pas.

Commencer par faire revenir un morceau de pain tenu avec une fourchette et frotter sur tout le fond de la poêle, le temps qu'il devienne rassis (ça va permettre à celle-ci de ne pas coller). Enlever ce pain.

Faire revenir la grosse tête d'ail entière, à feu doux. Enlever.

Faire revenir les poivrons coupés en lamelles, à peu près 6 gros. Les enlever et faire revenir la saucisse coupée en petits morceaux. Enlever.

Faire revenir l'échine coupée en morceaux. Enlever.

Ensuite filtrer l'huile, réserver de côté.
(surtout ne pas laver la poêle, car ça collerait, l'essuyer avec du papier essuie-tout).

Pour la préparation de ce plat, il faut suffisamment d'huile.

Remettre un peu d'huile dans la poêle,
et faire revenir l'oignon coupé en tout petit,
ajouter 1 l d'eau.

Il faut absolument attendre que l'eau se mette à bouillir. Après avoir salé l'eau, verser tout doucement la farine dans l'eau, tout en la délayant avec une grosse fourchette. Une fois qu'on aura versé la farine, on ne peut plus ajouter de farine.

Quand ce sera mélangé, ajouter petit à petit l'huile mise de côté, ce qui doit être l'équivalent d'un gros bol.

Remuer et décoller avec la spatule jusqu'à ce que tout soit bien mélangé, et remuer régulièrement pendant 20 min. Les migas doivent être grosses comme l'ongle du petit doigt. Certains les aiment plus cuites, d'autres non.

Pour l'accompagnement de ce plat, le mettre au milieu de la table et présentés dans des petits plats des oranges coupées en quartier, des raisins, de l'oignon doux dans un bol avec un peu d'eau et de vinaigre, des tomates. Très important, car ce plat est consistant et cela fait descendre le tout.

Tout est dans le dosage, ce plat n'est pas évident à réussir du premier coup, à moins de l'avoir vu faire, mais une fois maîtrisé, il y aura des heureux.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MIGAS
MARIE PIQUERY

1 boudin à l'oignon (ou Morcillas ou longanisse)
1 petit verre à moutarde de semoule moyenne
1 petit verre à moutarde d'eau chaude
3 gousses d'ail ciselées (non épluchées)
Huile d'olive
Sel & Poivre

Dans une poêle, mettre un peu d'huile d'olive. Faire revenir le boudin et les gousses d'ail, puis retirer.

Ajouter le verre d'eau chaude dans la poêle avec le sel et poivre. Lorsque ça bout, verser le verre de semoule, couvrir et éteindre le feu.

Attendre 10 min, puis remuer avec une fourchette pour séparer les grains.

Ajouter l'ail et le boudin.

Si besoin, réchauffer 1 à 2 min au micro-ondes.

MIGAS, LONGANISSES ET MORCILLAS
NOEL FERRANDO

500 g de semoule moyenne
60 cl d'eau
1 douzaine de gousses d'ail
½ livre de chorizo (ou de longanisse ou de boudin ou même les 3)
½ livre de petits lardons naturels
3 c à s d'huile
Sel & Poivre

Utiliser une poêle.

Faire revenir les lardons dans l'huile puis y ajouter l'ail.

Quelques min après, verser l'eau, poivrer et saler.

Quand on arrive à ébullition, verser la semoule doucement sans s'arrêter de tourner avec une cuillère de bois.

Continuer à tourner jusqu'à ce que les grains de semoule se détachent.

En fin de cuisson, ajouter la charcuterie que l'on aura fait griller à part dans une autre poêle.

Tourner encore un peu et disposer sur un plat de service chaud.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

MIGAS ANDALOUSES
ADRY LOPER HIGUERA

Pain rassis
5 gousses d'ail
Huile d'olive
Longanisse
Morcillas
Jambon cru
Sardines

Couper le pain en petits cubes quelques heures à l'avance ou la veille si le pain est très dur.

Dans un saladier, humecter le pain avec un peu d'eau, il ne faut pas qu'il soit détrempé, il doit être bien humidifié. Laisser reposer jusqu'au moment de préparer les migas.

Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen, y faire dorer l'ail coupé en rondelles. Dès qu'il est à peine coloré le retirer de la poêle et réserver.

Faire dorer la charcuterie, retirer de la poêle et réserver également.

Servir très chaud avec des olives cassées (si on aime).

Baisser le feu sous la poêle et y faire dorer les migas à feu doux, en remuant continuellement et en séparant le pain à l'aide d'une spatule pour former de petits grains.

Les migas sont prêtes quand elles sont dorées et bien séparées.

Rectifier l'assaisonnement.

Ajouter, à ce moment, dans la poêle, l'ail et la charcuterie.

Continuer à mélanger à feu doux.

MIGAS SERRANAS
(recette traduite de l'espagnol)
ROGER MARTINEZ

600 g de pain vieux de 2-3 jours (coupé en tranches de max. 1 cm, en petits bouts)
4 gousses d'ail
4 c à s d'huile d'olive vierge
4 c à s de graisse de porc
50 g de lard salé
50 g de poitrine de porc (chicharrones en espagnol)
Sel et eau

Poser le pain dans un récipient et l'asperger à la main avec un peu d'eau, saler. Secouer le bol afin que tous les morceaux soient bien imbibés (remuer les casserait).

Couvrir avec un linge et laisser au repos 6 h. Jusqu'au lendemain c'est mieux.

Hacher l'ail très fin au couteau, le frire dans une poêle dans l'huile et la graisse.

Ajouter le pain humide en remuant sans cesse. Y incorporer le lard et la poitrine de porc quelques instants avant de servir.

A défaut de poitrine de porc, choisir du jambon Serrano coupé en petits dés.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

MIGAS CORRIENTES
(recette traduite de l'espagnol)
ROGER MARTINEZ

600 g de pain
1 c à s de pimentón doux
1 clou de girofle
1 pincée de cumin
8 c à s d'huile d'olive vierge
4 gousses d'ail
Sel
Eau
Poissons

Piler le clou de girofle et les graines de cumin.

Procéder comme la recette précédente mais en laissant les gousses d'ail entières et sans les peler.

Saler et servir.

Dorer les tranchettes de pain en veillant de ne pas trop les sécher. Vers la fin ajouter le pimentón, remuer bien et ensuite le clou de girofle écrasé et la poudre de cumin.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MKHABER A LA PISTACHE

MARTINE MERCIER MURACCIOLE

2 sachets de flan à la pistache
1 c à c d'arôme pistache
120 g de beurre
1 œuf
1 jaune d'œuf
1 c à c de levure chimique
150 g de poudre d'amande
150 g de farine (+ si la pâte colle)

Glaçage :
1 blanc d'œuf
1 c à s de jus de citron
1 c à s d'eau de rose
Du sucre glace
Colorant alimentaire vert
Quelques gouttes d'huile pour faire briller
Du chocolat à faire fondre pour la finition

Dans un saladier, mélanger les sachets de flan avec l'arôme pistache et le beurre mou.

Ajouter l'œuf et le jaune tout en mélangeant.

Incorporer la farine, la poudre d'amande et la levure chimique.

Former une boule de pâte, l'étaler sur le plan de travail fariné.

Découper des formes à l'emporte-pièce.

Placer les gâteaux sur une plaque allant au four, couverte de papier de cuisson.

Les espacer car les gâteaux vont gonfler à la cuisson.

Cuire à 180° environ 15 min, le bord doit être un peu doré.

Laisser refroidir sur une grille.

Préparer le glaçage, il ne doit pas être coulant ni trop épais,

Tremper les gâteaux un à un dans le glaçage, faire sécher sur des grilles (avec du papier en dessous).

Laisser bien sécher à l'air libre au moins 24 h, puis décorer avec du chocolat fondu.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

MOLOKHEYA
(ou mloukhiya)
ROGER MARTINEZ

100 g de poudre de molokheya
750 g de bœuf (bourguignon) coupé en gros dés
2 feuilles de laurier
1 oignon
6 gousses d'ail
1 c à c d'harissa
1 c à s de ras el hanout
1 verre d'huile d'olive
Sel & Poivre

Porter à ébullition de l'eau dans une marmite et dans de l'huile faire revenir de l'oignon et ajouter la viande, la saisir.

Eteindre le feu et verser la molokheya dans l'huile chaude en remuant en continu.

A l'obtention d'une pâte, remettre la marmite au feu (doux) et verser progressivement l'eau chaude jusqu'au ¾ en tournant sans cesse.

Faire cuire à feu doux entre 45 min et 1 h le contenu de la marmite. Ensuite ajouter la viande ainsi que les condiments et les épices (sel, poivre, harissa, laurier, ail, ras el hanout).

Faire cuire à feu doux pendant 2 à 3 heures.

Le plat est cuit quand l'huile apparaît à la surface.

MELOKHYA
(Mlouhia)
PHILIPPE BRAMI

100 g de poudre de corète (melokhya)
600 g de paleron (bœuf)
5 merguez
1 oignon
1 tête d'ail
1 c à s d'harissa
1 c à s de coriandre en poudre (ou de Tebel Karouya)
Huile d'olive
2 l d'eau
Sel fin & 1 c à s de poivre noir moulu

Faire revenir la viande. Réserver.

Déglacer avec un peu d'eau. Ajouter la poudre de corette, ajouter l'huile d'olive, mélanger. Cuire 5 min.

Ecraser l'ail, émincer l'oignon, ajouter la moitié de l'ail pilé, ajouter l'oignon, ajouter l'eau, remettre la viande dans le faitout, saler.

Cuire 2 h.

Mélanger l'harissa, le poivre, et la coriandre au reste d'ail, reserver.

Au bout d'une heure de cuisson l'ajouter dans le faitout.

Cuire les merguez au four à feu moyen. Poursuivre la cuisson.

Ajouter les merguez 15 min avant la fin de la cuisson.

Ceux qui ne connaissent pas (encore) sont sceptiques à cause du visuel et il faut dépasser cet aspect pour comprendre que ce plat est extrêmement savoureux et parfumé et avec un pain Italien, là c'est le bonheur extatique.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MLOUKHIYA
GARANCE COSTA

100 g de poudre de Mloukhiya (ou Meloukhia)
30 cl d'huile d'olive
2,5 l (ou plus) d'eau chaude
1,5 kg de viande (veau, bœuf, mouton ou joue de bœuf)
2 c à s de tomate concentrée
1 c à s de cumin
1 c à s de coriandre
1 c à c d'harissa
2 oignons émincés
3 gousses d'ail écrasées
5 feuilles de laurier
1 corbeille de pain coupé en morceaux
Sel & Poivre

Dans une marmite (ou un faitout), verser l'huile d'olive et la faire chauffer.

Verser la poudre de Mloukhiya dans l'huile chaude et mélanger énergiquement et souvent !
Il faut tourner rapidement la poudre de mloukhiya avec l'huile chaude.
Il ne faut pas que la poudre accroche au fond ce qui donnerait un goût amer.

Aussitôt après avoir bien mélangé la poudre de corète avec l'huile chaude et obtenu une crème homogène, ajouter l'eau chaude, environ 2,5 l d'eau ou plus.

Ajouter une pincée de poivre, et saler selon votre goût.

Ajouter ensuite la viande de votre choix (en général entre 12 à 16 morceaux de viande coupés en rectangle de 6 cm x 7 cm environ).

Ajouter 3 gousses d'ail écrasées, les oignons en lamelles, les feuilles de laurier et ensuite le concentré de tomate et bien sûr de l'harissa, selon le goût de chacun, pour le piquant.

Après avoir ajouté l'ensemble des ingrédients et bien mélangé le tout et laisser cuire à feu très doux pendant 1 à 2 h puis éteindre le feu et laisser refroidir pour marquer un temps de pause.

Plus longtemps la mloukhiya cuira, meilleure elle sera.

Si la sauce semble épaisse, ne pas hésiter à rajouter de l'eau chaude. La mloukhiya doit cuire longtemps et il faut la remuer souvent en évitant qu'elle attache au fond du faitout.

La mloukhiya deviendra vert foncé au fil de la cuisson lente et des temps de repos de la sauce.

La mloukhiya se mange avec du pain pour ramasser la sauce et rien d'autre.

Temps de cuisson : 4 h, 5 h ou 6 h

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MLOUKHIA OU MELORIA
(plat typiquement tunisien)
LO ROSSI - AVELLA

500 g viande de bœuf
100 g (1 sachet poudre de corète)
200 ml d'huile
2 l d'eau
1 piment
1 c à s de menthe séchée
2 feuilles de laurier
1 c à s de paprika
1 c à s de curcuma
1 c à s de tabel (ou de carvi)
2 gousses d'ail
Huile
Sel & Poivre

Faire mariner minimum 1 h les morceaux de bœuf avec toutes les épices et l'ail écrasé.

Ajouter d'autres épices orientales (si vous le souhaitez).

Faire revenir la viande dans l'huile puis la retirer.

Faire chauffer toute l'huile restante puis ajouter en une seule fois la poudre de corète (ça va devenir une pâte dans votre marmite).

Ajouter l'eau en 3 fois que vous aurez au préalable chauffée.

Ajouter la viande et le piment et cuire jusqu'à ce que l'huile remonte à la surface.

A déguster chaud ou froid.

MELORIA
MONIQUE MOMO

4 gousses d'ail
1 verre d huile de tournesol
1 kg de paleron
1 sachet de meloria de 250 g
1 l ½ d eau
1 c à s de 4 épices
1 c à c de harissa
Sel & Poivre

Faire revenir l'ail avec la viande.

Ajouter la meloria, le sel, le poivre, les 4 épices, la harissa.

Bien diluer le tout.

Laisser cuire 5 min et ajouter l'eau en remuant.

Cuire à feu doux 4 à 5 h.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MLOUKHIA
AL BALAGAN

200 g poudre de corète séchée (mloukhia)
1 verre ½ d'huile neutre
1 l ½ d'eau bouillante
6 gousses d'ail
1 oignon
1 c à c de harissa
1 c à c de coriandre moulue
4 feuilles de laurier
2 c à c de menthe séchée
800 g de viande de bœuf (collier, jarret, paleron, épaule)
8 merguez
Sel

Dans un saladier, mettre l'ail pressé, la coriandre, 1 c à c de menthe, l'harissa, le sel et l'eau.

Mélanger puis mettre dedans les morceaux de bœuf. Laisser mariner au frais au moins 2 h.

Dans une marmite haute, verser un fond d'huile et faire revenir à feu moyen l'oignon émincé.

Verser la viande, sans la marinade. Faire colorer puis réserver.

Faire cuire les merguez 10 min dans de l'eau bouillante pour libérer le gras. Puis les couper en deux et réserver.

Dans la même marmite, gratter un peu les sucs avec une spatule puis verser l'huile à feu vif 1 min après verser la poudre de mloukhia.

La pâte est assez compacte.

Vous obtiendrez une texture nappante.

Préparer du bon pain italien pour déguster

Mélanger énergiquement pendant 1 min puis verser l'eau chaude (y compris l'eau de la marinade).

Mettre à feu moyen.

Attention les feuilles de corète s'accrochent souvent au fond.

Mélanger bien pendant 10 min.

Ajouter la viande et les feuilles de laurier puis saler.

Compléter avec les merguez.

Donner une ébullition puis fermer la cocotte.

Faire cuire à feu doux pendant 2 h.

Ouvrir la cocotte. Saler et verser 1 c à c de menthe.

Laisser cuire à découvert 1 h.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MLOUKHIA OU MELORIA
(ragoût traditionnel tunisien)
LO ROSSI AVELLA

800 g de viande de bœuf (jarret, bourguignon ou agneau)
1 sachet poudre de corète
250 ml d'huile
2 litres eau
Piment
Menthe séchée
Laurier
Epices : paprika, curcuma, tabel carvi
6 gousses d'ail
Sel & Poivre

Faire mariner 24 h la viande avec l'ail écrasé, un filet d'huile, sel, poivre et tous les épices.

Faire chauffer l'huile puis ajouter en une seule fois la poudre de corète, qui devient une pâte dans la marmite.

Ajouter petit à petit l'eau préalablement chauffée puis cuire bien 2 h en remuant.

Ajouter votre viande et la marinade et continuer à cuire à petit feu jusqu'à ce que l'huile remonte à la surface.

Il faut compter minimum 4 h de cuisson.

A déguster chaud, froid ... meilleur le lendemain

La corète est une plante potagère verte moulue qui ressemble aux épinards sauvages.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LA MONA ORANAISE

Monas de Françoise

Notre petite histoire du gâteau de Pâques "LA MONA"

Ce gâteau de Pâques qui réveille tant de bons souvenirs parmi les Oraniens, a toujours été désigné, cher nous en milieu hispanophone par le mot Mona. L'appellation Mouna n'étant qu'un accommodement à la française.

Dans les faubourgs populaires de Sidi-Bel-Abbès et des autres villes d'Oranie, l'authenticité du mot Mona était jalousement préservée de génération en génération.

Le peuple Oranien avait certes des racines métropolitaines, régions d'Alsace-Lorraine, Languedoc, Alpes de Provence, Sud-Ouest, Corse, Paris, des racines italiennes, napolitaines essentiellement, mais aussi des racines espagnoles, régions des Iles Baléares, de Valence, d'Alicante, de Murcie et d'Almeria. La colonie ibérique constituait, à elle seule, plus de la moitié de la population européenne.

Pour en revenir à notre gâteau, on nous propose dans les grandes surfaces, à l'approche de Pâques, des mounas, bien sûr, étiquetées de la façon suivante : "Pâtisserie méditerranéenne". Pour les besoins commerciaux, l'amnésie est ici totale. De la Mona espagnole, honorée en Oranie, nous passons allègrement à la mouna de tout un bassin méditerranéen.

Alors ! Quelles sont les origines de ce gâteau ?

Si on raisonne à partir du mot mouna, on se perd en conjectures. On affirme alors, sans rire, que les Oranais allant fêter le lundi de Pâques sur les pentes boisées du fort Lamoune, baptisèrent ce gâteau 'mouna' par analogie avec le lieu habituel de leurs réjouissances.
Or les adeptes de ce pique-nique étaient à 90 % des hispanophones ou descendants d'hispanophones. Ils savaient très bien, eux, qu'à l'heure du dessert, ils mangeaient la mona de leurs parents ou grands-parents. Ce serait les traiter avec beaucoup de légèreté que de leur faire injustement endosser la paternité du mot mouna.

Que dire alors de l'immense majorité des gens de Sidi-Bel-Abbès, Tlemcen, Ain-Temouchent, Saint-Denis du Sig, Perrégaux, Mostaganem, Mascara, Saïda, Tiaret, etc. qui de père en fils ont pétri et dégusté des monas et qui n'ont jamais entendu parler du Fort Lamoune Oranais.

Une autre explication, aussi fantaisiste que la précédente, établissait une relation entre le nom du gâteau, Mona, et des morceaux de brioches que les prisonniers du Fort balançaient aux singes du haut de leurs fenêtres. Certes, si l'on appelle, en espagnol, Mona, la guenon à queue courte, le mot a ici une étymologie totalement différente.

Même remarque pour ceux qui pensent que "mico" signifie une petite Mona, gâteau.

La confusion vient de ce petit travers de plaisantins qui illustrait souvent notre discours, un peu à l'instar des Andalous. Nous aimions beaucoup faire usage de jeux de mots, de mots équivoques, de traits d'esprit. Ce que les Espagnols appellent "un chiste" ou bien "una broma".

Ainsi lorsqu'un enfant peu sage demandait à sa maman qu'elle lui fît des monas, celle-ci, agacée, lui répondait souvent : "Oui ! C'est ça, je vais te faire des monas et des micos".
Les "micos" désignant une autre variété de singes, à queue longue celle-là. Il s'agissait bien sûr d'un jeu de mots. La maman, peu encline à lui être agréable, ne pensait ici qu'aux deux variétés de singes.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

Pour ceux qui faisaient la fine bouche ou qui n'appréciaient pas asser cette pâtisserie, il était de bon ton de leur dire : "Si tu n'aimes pas les monas, eh bien, mange des micos". Encore une plaisanterie où l'on propose à l'interlocuteur de croquer une seconde variété de singe, en feignant de comprendre qu'il n'aimait pas la première. On joue ici sur le double sens du mot mona.

Pour conclure, j'ajouterai qu'il était courant de dire cher nous d'une personne laide, qu'elle ressemblait à un "mico". Nous ne faisions alors nullement allusion à une petite brioche. C'était bien à un singe que nous pensions.

Ainsi donc, notre mona et son caractère sacré, symbole pour nous de Résurrection, aura reçu, d'une part, un baptême païen sur les flancs d'une colline oranaise et se sera vu, d'autre part, malicieusement rattachée au monde des singes.

Chacun appréciera à sa façon le sérieux de la chose.

En fait, dans les quartiers populaires, très hispanophones, des villes d'Oranie, ce gâteau de Pâques, "religieusement" préparé durant la semaine sainte, était appelé mona, avec l'accent tonique sur le "o" de la première syllabe.

Ce sont en effet les Espagnols des provinces de Valence et d'Alicante qui ramenèrent cher nous, dans leur panier en osier (cabassette), à partir de 1850 environ, cette pâtisserie, adoptée ensuite par toute la communauté ibérique.

Le dictionnaire de la "la Real Academia"de langue espagnole définit ainsi le mot Mona (je traduis) : gâteau brioché souvent orné d'un œuf, cuit au four, que l'on mange à Pâques le jour de la résurrection. Le dictionnaire étymologique précise que Mona, gâteau, vient de l'arabe littéraire "mu'na" signifiant "provisions-vivres".

Les gens des provinces d'Alicante et de Valence avaient coutume, le lundi de Pâques, d'aller manger sur l'herbe à la campagne. Ils préparaient, au feu de bois, un riz au poulet et au lapin, les fruits de mer n'étaient pas à la portée de toutes les bourses, ou bien des gazpachos manchegos, galettes émiettées mijotant dans un jus de viandes très variées, du gibier si possible, préalablement rissolées avec tomate, ail et oignon.

A l'heure du dessert, ils faisaient alors honneur à la Mona.

Blasco Ibañez, célèbre écrivain et enfant du Levant espagnol, a admirablement bien immortalisé ces sites charmants de la Huerta, plaine fertile, valencienne. Les champs d'orangers, la Albufera, véritable Camargue, et les bois en bordure de mer, se prêtaient à merveille à cette célébration.

Cette coutume fut ensuite perpétuée, par l'immigration espagnole, dans tous les coins d'Oranie où le lundi de Pâques fut communément appelé "el día de la mona", le jour de la Mona.

Le mot mouna est apparu dans les récits des premiers chroniqueurs métropolitains, venus chez nous pour rendre compte, aux gens de l'hexagone, de ce qui se passait dans la colonie. Peu hispanophones sans doute ou pas asser curieux, ils débaptisèrent par erreur notre Mona. Elle perdit son accent tonique, très espagnol, sur le 'o', on rajouta un 'u' et la prononciation se fit plus française par déplacement de l'accent sur le 'a' final (mouná).Si les hispanophones restèrent fidèles, jusqu'en 1962, à leur Mona, les autres communautés, surtout dans l'Algérois et le Constantinois adoptèrent la mouna.

À propos, avez-vous remarqué que nos "mantecaos" ou "mantecados", ces genres de sablés saupoudrés de cannelle, formés à partir du mot "manteca", graisse de porc, apparaissent dans les grandes surfaces sous le nom de "montecaos" ? Pour quelle raison la lettre "o" s'est-elle substituée à la lettre "a" ? Serait-ce les prémices d'une explication rocambolesque à venir ?

Pour les fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Eux aussi nous venaient de la péninsule voisine. C'est en réalité, la graisse de porc mise à part, un très ancien legs arabe.

Alors ! Me direz-vous, mona ou mouna ? Pour moi le choix est fait, je m'en tiens à l'authenticité. Tant que Dieu me prête vie, je continuerai de déguster les monas que ma femme me prépare chaque année au temps pascal et, ce faisant, à la manière de Proust savourant sa madeleine, je verrai défiler dans ma mémoire ces merveilleux souvenirs de notre Oranie.

Je sais que dans l'hexagone, on trouve tout de même quelques boulangers pâtissiers qui en font de délicieuses. La plupart d'ailleurs sont de cher nous ou apparentés à notre grande famille. Chacun choisira l'appellation qui lui plaira, bien sûr.

Ce qui est par contre difficile à admettre, c'est cette amnésie au moment d'établir la vérité des choses. Un peu comme si, voulant gommer des racines culturelles déplaisantes, on remettait les pendules à zéro. Tout devant s'expliquer cher nous, comme dans une germination spontanée, à partir de 1830. Or nos grands-parents n'étaient pas tombés du ciel. Ils étaient arrivés de la péninsule voisine, avec une langue, une culture, des coutumes. Ce serait leur faire honneur que de ne jamais l'oublier.

Si on veut d'ailleurs analyser ou comprendre la personnalité, les us et coutumes du peuple d'Oranie, il faut prendre aussi en considération l'apport de la communauté d'origine hispanique. La fantaisie et la dérision ne sont sûrement pas les moyens les plus appropriés pour le faire. Je crois que cher nous les gens ne se prenaient pas très au sérieux et aimaient bien rire de leurs travers mais ils savaient mieux que personne qu' "oublier ses racines, c'était perdre son âme".

RODRIGUER MANUEL (de Sidi-Bel-Abbès)

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

LA MOUNA

En Algérie, Pâques c'était aussi la "**Fête de la Mouna**", du retour du beau temps et des premiers bains de mer. Les retrouvailles avec ces moments heureux étaient rythmées tous les ans par cette pâtisserie qu'on achetait rarement mais qui était confectionnée "maison" suivant une recette traditionnelle qui se passait de mère en fille.

La Mouna ou Mona est un gâteau parfumé le plus souvent à la fleur d'oranger et parsemé de sucre cristallisé. Celle destinée aux enfants porte au sommet un œuf dur décoré d'un croisillon de pâte doré au jaune d'œuf.

Ce gâteau un peu "étouffe chrétien" symbolise, pour les Pieds-Noirs, les pique-niques en famille ou entre amis à Sidi Ferruch ou à Baïnem pour les Algérois et à Santa Crur pour les Oranais sous le soleil encore doux en cette saison.

La Mouna c'est toute notre enfance et aujourd'hui encore, chacun de nous, malgré l'exil, essaie de perpétuer la tradition.

La confection de la Mouna c'était tout un rituel ! Les boules de pâte pétries par des mains expertes étaient placées religieusement sur une planche enfarinée recouverte d'un épais tissu et attendaient dans un endroit tiède la levée de la pâte, et gare aux courants d'air ! Seule la pâtissière avait le droit de soulever un coin du torchon pour vérifier le gonflement de la pâte !

Puis l'heure de la cuisson arrivait. C'était alors dans certaines rues, vers la boulangerie la plus proche, une procession de femmes portant les gâteaux disposés sur des plaques et recouverts de torchons immaculés.

Le boulanger avec sa pelle au long manche déposait les mounas dans le four souvent à côté des plaques de cocas, de rolliettes ou de montécaos.

A la fin de la cuisson les gâteaux embaumaient et les femmes repartaient, s'interpellaient gaiement, fières de leur réussite.

La coutume voulait que ces gâteaux soient partagés en famille, bien sûr, mais aussi avec les amis et les voisins.

Puis le dimanche de Pâques, des familles entières partaient, le cabassette bien garni, pour se retrouver autour d'un pique-nique au soleil et déguster la Mouna au dessert.

C'était la fête du partage, de l'amour et de l'amitié.

ANNIE-PAULE BOSSA-BUFORN

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

CONTRIBUTION MOUNAS & PATES LEVEES

En prévision de dernières mounas, et celles de l'an prochain, je vous partage mon expérience... J'ai un parcours un peu atypique et j'ai un CAP de pâtissier mais si j'ai été croyant, je n'ai pas été pratiquant.

Ce que je vais dire n'est donc pas parole d'évangile, M. Teboul, notre pointure, notre cador, doit me corriger.

1er élément :

Les recettes de nos grand'mères ne sont pas équilibrées, c'est à dire que la quantité de liquide (en comptant les œufs) par rapport à la quantité de farine est trop importante... On obtient, si on ne corrige pas au cours du pétrissage, une pâte trop collante... Mais c'était la tradition : pour 1 kg de farine, il était courant d'ajouter encore 500 g de farine (la moitié en plus)...

Pourquoi ?

Sûrement qu'elles ne comptaient pas le jus d'orange, l'infusion d'anis vert, l'eau de fleur d'oranger, le rhum etc… (suivant les recettes) comme des liquides à prendre en compte.

Pour une brioche (et la mouna est une brioche) on compte entre 600 g et 700 g de liquide (œufs compris) par kilo de farine...

Il vaut mieux être du coté des 600-650 g de liquide, si vous mettez beaucoup d'œufs et encore... ça dépend de la farine

2ème élément :

La farine :

En effet, les farines du commerce sont de mauvaise qualité (la gruau d'or sort du lot) ...

Pourquoi ?

Elles n'ont pas assez de protéines, car ce sont ces protéines qui vont faire que votre pâte va avoir de l'élasticité (on parle de réseau de gluten) et va encore plus absorber les liquides...

La farine de tradition (pain de tradition à 11 % de protéines, le gruau autour de 14 %), celles du commerces et même les plus chères, on est à 9 %, peut-être 10 % de protéines...

En France il faut savoir que les professionnels ont tellement peur de vos brioches et de vos tartes qu'ils font pression sur la distribution pour ne pas vendre des produits de qualité pro car vous risqueriez de ne plus aller chez eux, pensent-ils.

Ne cherchez plus pourquoi par exemple votre chantilly ne tient pas comme chez le pâtissier, il manque à la crème 5 % de matières grasses qui font toute la différence.

Donc, dans les farines du commerce avec ce taux de protéines faible, tablez vraiment sur 60 % de liquide du poids de la farine (il faut peser) et un pétrissage long et lent... comptez 25 minutes à la main ou au robot, si vous voulez une mie assez aérée, élastique... moins de pétrissage donnera une mie un peu plus sableuse, qui fait un peu cake (celle de abuelita Enriqueta, ma préférée).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

3ème élément :

D'autres facteurs jouent :

- La quantité de sucre (plus il y en a plus l'élasticité sera longue à atteindre).

- Pareil pour le beurre... Il contrarie l'apparition de l'élasticité, une brioche fine contient 500 g de beurre par kilo de farine, moi je mets 200 g dans la mouna. Avec une telle quantité, la tradition veut qu'on incorpore le beurre après 10 à 15 minutes de pétrissage mais il semble qu'on pourrait l'incorporer dès le début... là aussi le résultat sera plus celui traditionnel, d'une mie serrée.

- Le sel joue sur l'élasticité, là il la renforce mais pour des raisons de santé, on doit rester entre 18 et 20 g par kilo de farine.

- Le temps... et oui, en présence de liquide, la farine, même sans pétrissage, vont s'unir pour produire le réseau de gluten aidés dans cela par la levure, donc une pousse trop rapide n'est pas souhaitable.

4ème élément :

Les levures :

Je rappelle, ce sont des êtres vivants, elles mangent du sucre, "pètent" du gaz carbonique, de l'eau et de l'alcool. En dessous de 4°, elles se mettent à dormir ; au delà de 40° elles meurent.

- *La levure fraîche :*

20 à 25 g de levure suffise pour 500 g ou le fameux cube "L'hirondelle" pour 1 kg...
Sauf que le sucre et le beurre, agissant sur l'élasticité donc sur la capacité à gonfler, il faut parfois en ajouter, mais au-delà de 50 g de levure par kg on risque d'avoir un goût de levure.

S'il y a trop de levure, ça monte trop vite, on perd l'élasticité et on perd le but d'une pâte levée ; le développement et les arômes gustatifs engendrés par le temps de fermentation.

Les levures vont se multiplier, 1 levure au bout d'un certain temps (température, présence de sucre) donne 2 levures etc…

Faire un levain peut être intéressant : c'est-à-dire, prendre par exemple 10 à 15 % de la farine et une partie des liquides, la levure, on mélange et on laisse monter, 30 à 45 minutes...
Ça va faire gagner du temps sur la pousse.

- *Les levures lyophilisées :*

Il faut prendre le soin de les réveiller 10 minutes dans du liquide tiède, (toujours prélevé sur la quantité totale de liquide)... Si on ne respecte pas ce temps de réveil, ben on risque de ne voir aucune fermentation...
J'ai connu des humiliations sévères...

5ème élément :

- Les différentes périodes de fermentation et le façonnage.

D'une façon générale, la seconde fermentation (voire la troisième) doit être plus courte.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Si nos grand'mères mettaient à lever à côté du chauffage, c'était parce que les maisons étaient mal chauffées et qu'il ne faisait chaud que près du chauffage...

Aujourd'hui ce n'est plus le cas... Donc, oubliez ce passage dans la recette de mémé, le risque étant d'avoir une fermentation trop rapide ou trop importante qui manquera l'objectif gustatif.

Si vous cuisinez, votre cuisine va être rapidement entre 20 et 25°. Donc c'est suffisant pour la première levée.

La suite dépend de votre façon de faire, mais une pâte à brioche contenant même un peu de beurre gagne toujours à faire un petit passage au frigo pour pouvoir être manipulée facilement et là encore on développe les arômes.

- 1ère fermentation juste après le pétrissage :

Entre 1 et 2 h. 1 h de plus, si vous façonnez directement après cette pousse. Si vous trouvez qu'il fait froid, vous pouvez mettre votre pâte au four sans le chauffer avec un bol d'eau bouillante.
On dégaze au bout de cette fermentation, on façonne en boule et vous remarquerez que votre pâte reprend de l'élasticité.

- 2ème fermentation :

On met au frigo pour la nuit, votre pâte étant à température ambiante, la fermentation va continuer jusqu'à ce que la pâte soit à 4° ou continuer plus lentement si votre frigo n'est pas à 4°.

- Le lendemain matin, on dégaze et on façonne à la grosseur souhaitée.

- 3ème fermentation appelé "apprêt" :

Après avoir façonné, quand on met sur plaque, sur papier siliconé, on fait un cercle de 1 cm autour de la mouna, quand il sera atteint c'est bon, on peut passer à la dorure et à l'enfournement... Ça peut prendre ¾ d'heure à une heure ou plus.

6ème élément :

On dore à l'œuf et on coupe (ou pas) en croix, au ciseau. On met du sucre casson (grain).

La cuisson : là aussi on va trouver de tout ; à 180° à 200°, il semble quand même que la brioche préfère une cuisson douce aux alentours de 160°, donc, le temps de cuisson sera plus long, pour une grosse mouna. On peut compter 50 minutes à 1 h à 160°.

Ce qui est sûr, c'est que la teneur en sucre de la pâte provoquera une coloration marron assez prononcée.

Après cuisson, laisser refroidir sur une grille.

PHILIPPE MAUREAU

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LA MONA ORANAISE

MARIE-CLAIRE BALLEJOS RAMOGNINO

500 g de farine
10 cl d'huile
½ cube de levure de boulanger
100 g de sucre en poudre
3 œufs
1 sachet de sucre vanillé
1 zeste de citron râpé
1 verre de jus d'orange
2 c à s de fleur d'oranger
1 c à s de rhum brun
Un peu de lait tiède
2 jaunes d'œuf
4 sucres en pierre à concasser grossièrement au pilon
1 pincée de sel

Délayer la levure de boulanger dans un ½ verre de lait tiède. Laisser reposer à température jusqu'à ce que le mélange commence à mousser.

Mélanger dans un saladier (ou au mixeur si vous aver une fonction "pâte") la farine, le sucre en poudre dilué avec le jus d'orange et le sucre vanillé, le sel, le zeste de citron. Ajouter les œufs un à un, l'huile, le rhum, le lait mélangé à la levure. Pétrir la pâte (idéalement environ ¼ d'heure).

Il faut que la pâte se détache seule des mains. Laisser reposer 2 h à température, dans un saladier recouvert d'une serviette.

La pâte doit doubler de volume. Le repos de la pâte doit se faire impérativement à l'abri des courants d'air et dans une température ambiante tiède.

Séparer la pâte en deux et pétrir à nouveau la pâte pendant 2 à 3 min.

Déposer les deux boules sur du papier sulfurisé beurré et laisser monter encore 1 h ½.

Préchauffer le four à 130° pendant 15 min. Pendant ce temps, humidifier la lame d'un couteau et faire deux incisions en forme de croix sur le dessus.

Battre les deux jaunes d'œuf avec un peu d'eau et badigeonner les monas.

Déposer sur le dessus des brioches le sucre concassé.

Enfourner env. 45 min.

Surtout ne pas ouvrir la porte du four pendant le premier ¼ d'heure mais surveiller la cuisson et augmenter éventuellement vers la fin de façon à ce que les monas brunissent.

Piquer les monas avec la lame d'un couteau, elle doit en ressortir sèche.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MONAS
JEAN-ANTOINE GUERRA

500 g de farine
150 g de sucre
Jus d'une orange et demi
Zeste d'orange
Zeste d'un ½ citron
75 g de beurre salé
3 œufs
30 g de vraie levure du boulanger

Faire le levain : délayer la levure avec 3 c à s de farine et de l'eau presque chaude.

Dans un grand bol laisser bien monter le levain.

Pendant ce temps mixer le sucre, les œufs, le jus d'orange, les zestes d'orange et de citron et les 75 g de beurre salé fondu.

Bien mélanger peu à peu 500 g de farine avec le levain et les ingrédients qui sont dans le mixer.

Prévoir une assiette à coté pleine de farine pour que ça ne colle pas aux mains.

Bien brasser la pâte.

Mettre à reposer dans un endroit chaud pendant 4 h minimum.

Pétrir à nouveau.

Former des boules peintes aux jaunes d'œufs.

Mettre le sucre concassé et laisser monter à nouveau pendant 2 h.

Allumer le four à th 200°.

Lorsque le four est chaud, enfourner 20 à 25 min.

Arrêter le four 10 à 15 min avant la fin de la cuisson puis sortir les monas.

MONAS
MIGUEL SEGURA

6 œufs
250 g de sucre
Zeste de 4 oranges
Zeste d'1 citron (jus à mettre de côté)
2 petits verres de rhum (facultatif)
1 plaque de beurre de 250 g
1 paquet de levure de bière
¼ de l de lait tiède

2 poignées de farine, ¼ l de lait tiède,
1 paquet de levure de bière (reposer 2 h).

Faire fondre la plaque de beurre et la mettre dans un grand saladier, ajouter les ingrédients et mettre la farine en dernier, pétrir le tout.

Faire une grosse boule homogène et la laisser reposer 4 h recouverte d'un torchon dans un endroit chaud (la pâte doit monter).

Ensuite pétrir à nouveau la pâte et former des petites boules de 250 g.

Les placer sur du papier alu et les laisser monter à nouveau pendant 3 h ou plus.

Préchauffer le four à 250°, ensuite redescendre à 200° et enfourner la mona pour 20 min de cuisson, si la pâte est bien aérée

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MONAS
MARIE-JOE LOPEO

1 kg de farine
2 cubes de levure de boulanger
20 cl d'huile
200 g de sucre en poudre
6 œufs
2 sachets de sucre vanillé
2 zestes de citrons ou d'oranges
1 peu de lait tiède
2 c à s d'eau de fleur d'oranger
2 pincées de sel

Délayer la levure de boulanger dans ½ verre de lait tiède et laisser reposer.

Mélanger la farine, le sucre en poudre, le sucre vanillé, le sel et le zeste des citrons ou d'oranges. Ajouter les œufs 1 à 1, l'huile, le lait avec la levure, et pétrir la pâte une bonne vingtaine de min.

Laisser reposer minimum 3 ou 4 h recouvert d'un torchon humide, puis repétrir une nouvelle fois une bonne ½ h et laisser reposer toute une nuit toujours recouvert d'un torchon.

Le lendemain, aérer la pâte en la pétrissant de nouveau et former des boules. Les laisser gonfler une bonne heure et ensuite faire une croix sur le dessus.

Les badigeonner de jaune d'œuf et parsemer sur le dessus de morceaux de sucre concassés.

Préchauffer le four une quinzaine de min à 150°. Enfourner les monas environ 40 min. Surveiller la cuisson, elles doivent être dorées.

Note : plus la pâte est pétrie plus les monas seront souples et onctueuses.

MOUNA
RENEE DECLAIS

3 œufs
150 g de sucre
150 g de beurre
1 orange râpée + jus (le jus est facultatif)
1 citron râpé
1 peu de rhum
1 verre de lait tiède
40 g de levure de boulanger (ou 2 sachets de levure déshydratée)
500 g de farine

Délayer la levure dans le verre de lait tiède.

Laisser reposer pendant que vous préparer la pâte.

Battre les œufs avec le sucre, ajouter le beurre fondu, l'orange, le citron et le rhum, ajouter la levure délayée dans le lait puis la farine jusqu'à la formation d'une boule.

Laisser reposer pendant 2 h environ. Pétrir à nouveau la pâte et former des petites boules.

Badigeonner de jaune d'œuf avec un peu de lait. Parsemer de sucre en morceaux concassés.

Enfourner pendant 30 à 45 min (selon le four) th 150°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MOUNA
VIRGINIE D-HN

1 œuf (bio de préférence)
2 sachets de levure de boulanger sèche normale (pas "rapide")
70 g de sucre (de 60 g à 80 g en fonction des goûts)
1 pincée de sel
Zeste d'une orange bio (fleur d'oranger, ou anis pour d'autres : à voir selon les pratiques de chacun)
40 g de beurre
500 g de farine bio (à utiliser petit à petit, et en fonction de la consistance de la pâte)
7 cl d'eau
7 cl de lait
8 sucres concassés
1 jaune d'œuf (pour badigeonner la surface de la Mouna avant de l'enfourner)

Eplucher avec un éplucheur-rasoir l'orange. Déposer les "épluchures" dans votre robot-mixeur avec le sucre puis mixer.

Pendant ce temps dans un saladier, verser les 2 sachets de levure de boulanger. Ajouter de l'eau tiède (pas froide, pas chaude non plus), sinon on n'obtient pas les effets escomptés de la levure : 35° à peu près. 3 min après, ajouter une c à c de sucre (pour "nourrir" la levure).
La laisser se dissoudre encore 2-3 min.

Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Une fois fondu, ajouter le lait. Arrêter le feu quand ce mélange est chaud mais surtout pas brûlant.

Ajouter une petite pincée de sel dans la levure.

Casser l'œuf dans le mixeur. Le mixer avec le sucre et le zeste, puis ajouter le contenu de la petite casserole (beurre + lait). Mixer.
Ce mélange doit être tiède (35° à peu près).

Verser le contenu du mixeur dans le saladier où se trouve la levure et ajouter petit à petit la farine en tournant vivement avec une cuillère en bois. Quand on n'y arrive plus avec la cuillère, verser la pâte sur le plan de travail et commencer à la pétrir et cela pendant 15 min. La farine est à verser à chaque fois que la pâte colle trop aux doigts.

Plus elle sera pétrie, plus la Mouna montera. De temps en temps, l'aplatir à coups de poing, puis reformer la boule à pétrir encore vivement.

Au bout de 15 min de ces "mauvais traitements", placer votre boule de pâte préalablement enfarinée dans un saladier (en bois de préférence) recouvert d'un torchon. La laisser monter pendant 3 h.

3 h après, reprendre la pâte et la pétrir vivement pour la "dégazer". Cela doit durer 5 à 10 min, pas plus.
Préparer votre tôle en la recouvrant d'un papier de cuisson et déposer la Mouna dessus en l'incisant en croix sur le dessus.

Faire à nouveau monter la Mouna pendant 2 h avec les mêmes précautions que la 1ère fois.

Au bout de 2 h, préchauffer le four à 180°. Pendant ce temps, concasser les morceaux de sucre en petits morceaux.
Dès que le four est à bonne température, badigeonner votre Mouna avec le jaune d'œuf et la parsemer de sucre concassé.
Ne pas traîner car elle "retombe" asser vite.
Enfourner pendant 45 min à peu près.

15 min avant la fin de la cuisson tourner votre tôle pour qu'elle cuise de façon homogène.

5 min avant la fin de la cuisson, planter une longue lame dans la Mouna et la vérifier. Si elle est propre sans pâte collée c'est qu'elle est cuite.

La déposer doucement sur une planche en bois ou sur une grille. Ne pas la laisser sur la tôle car ça risque de l'humidifier.

Le secret de la Mouna est d'être attentif à la température de tous les ingrédients.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MOUNA
NICOLE MOLLON DRAPEAU

500 g de farine
½ cube de levure de boulanger
10 cl d'huile
100 g de sucre en poudre
3 œufs
1 sachet de sucre vanillé
1 zeste de citron ou d'orange (ou les deux)
1 peu de lait tiède (la valeur d'½ verre)
1 c a s d'eau de fleur d'oranger (pas obligatoire mais parfume bien)
1 pincée de sel

Délayer la levure de boulanger dans ½ verre de lait tiède.

Laisser reposer à température jusqu'a ce que le mélange mousse.

Mélanger la farine, le sucre en poudre, le sucre vanillé, le sel, et le zeste.

Ajouter les œufs un a un, l'huile, le lait à la levure et l'eau de fleur d'oranger.

Pétrir la pâte pendant ¼ d'heure et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 6 h dans un saladier recouvert d'un torchon.

Séparer la pâte en deux et pétrir de nouveau. Façonner en boule et laisser reposer toute une nuit.

Préchauffer le four à 130° pendant 10 min. Concasser des morceaux de sucre.

Badigeonner les mounas au pinceau avec 2 jaunes d'œufs battus mélangés à un peu d'eau.

Faire une incision en croix sur le dessus et déposer le sucre concassé.

Faire cuire 45 min environ. Surveiller la cuisson, elles doivent être dorées.

MOUNA
PHILIPPE MAUREAU

500 g de farine moitié tradition moitié force
30 g de levure
3 œufs
50 g de lait
50 g de rhum
25 g d'anisette
25 g d'eau de fleur d'oranger
125 g de sucre
100 g de beurre
Le jus d'une orange et son zeste
Le zeste d'un citron
Sucre grain
10 g de sel

Faire un levain avec le lait et 50 g de farine.

Mélanger le reste des ingrédients au batteur (genre Kitchenaid), vitesse lente, au moins 15 min.

Ajouter le beurre mou et pétrir encore 15 min.

1er repos à température ambiante.

Dégazer, façonner en boule et mettre au frigo au moins 4 h.

Façonner en boule.

Après 2 h 30 de repos à température douce, dorer, inciser, mettre le sucre grain et enfourner 25 à 30 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MOUNA (Thermomix)
MARIE-JOSE DENNY

500 g de farine
2 œufs + 1
150 g de sucre
125 g de beurre ou 75 g et 4 cl d'huile
1 bol de lait
20 g de levure de bière
1 c à s de fleur d'oranger
1 orange + zestes
1 c à s de rhum
1 c à s d'anisette

Méthode 1 :
Faire un levain. Délayer la levure dans ½ bol de lait tiédi et 3 c à s de farine. Mélanger et laisser lever 2 h.

Dans le bol, mettre 500 g de farine, 150 g de sucre, les zestes d'orange et le jus, 1 c à s d'anisette, 1 c à s de rhum, 2 c à s de fleur d'oranger, 1 pincée de sel.

Mélanger vitesse 3 pendant 15 s. Ajouter 2 œufs 1 par 1, mélanger vitesse 3. Ajouter le levain, pétrir 10 min. Ajouter 125 g de beurre mou (ou huile et beurre), mélanger 10 min vitesse pétrin. Rassembler la pâte dans un saladier et laisser monter 5 h.

Faire des 2 boules. Dorer au jaune d'œuf. Faire une croix sur le dessus et saupoudrer de sucre perlé. Enfourner à four 180° pendant 25 min ou 160°, 45 min.

Méthode 2 :
Faire le levain.

Dans le bol avec le fouet battre les 2 œufs et les 150 g de sucre mélanger vitesse 3 pendant 30 s. Ajouter huile (4 cl), les zestes + jus, 1 c à s de rhum, 1 c à s d'anisette, 2 c à s de fleur d'oranger et 1 pincée de sel, mélanger vitesse 3 pendant 15 s.

Ajouter la farine puis le levain.

Pétrir 10 min vitesse pétrin. Ajouter le beurre mou (75 g).

Pétrir 10 min. Laisser lever 5 h.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MOUNA OU MONA (de Misserghine)
NOEL FERRANDO

1 kg de farine
2 cubes de levure de boulanger
250 g de beurre
300 g de sucre
6 œufs
Zeste de citron (ou d'orange ou les 2)
Un peu de lait tiède
2 c à s d'eau de fleur d'oranger
2 pincées de sel

Délayer la levure dans 1 verre de lait tiède, laisser reposer à température jusqu'à ce que le mélange mousse.

Mélanger la farine avec le sucre en poudre, le sel, et les zestes.

Ajouter les œufs, le beurre, le lait avec la levure.

Pétrir la pâte pendant 15 min, puis laisser reposer 4 h minimum dans un saladier couvert d'un torchon.

Séparer la pâte et pétrir de nouveau énergiquement.

Pétrir énergiquement la pâte pour faire échapper l'air qui peut y entrer, elle ne sera que des plus onctueuses et gonflera beaucoup plus.

Façonner des boules (pour 1 kg de farine 4 boules) et laisser reposer environ 2 h.

Préchauffer le four 160°.

Concasser le sucre, badigeonner les mounas de jaunes d'œufs dilués avec un peu d'eau.

Faire une incision en croix au-dessus, déposer le sucre et faire cuire 45 min environ.

Toutes les recettes de mounas se ressemblent, ce qui compte le plus c'est qu'une fois la pâte divisée, de bien dégazer le boules en frappant et pétrissant à la main, former les mounas et faire repousser encore 2 h environ.

Si on fait la pâte à l'avance on peut la garder 2 à 3 j au réfrigérateur (couverte) ou même la congeler et la faire repousser à nouveau, elle sera moelleuse.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MOUNA
DANIELLE GARCIA

1 kg de farine
1 cube de levure fraîche
1 pincée de sel
5 œufs
250 g de beurre (ou Astra)
1 zeste de citron
1 zeste d'orange
1 jus de l'orange
1 c à s de grains d'anis
250 g de sucre
1 jaune d'œuf
Sucre en grains (ou concassé)

Faire infuser les grains d'anis dans un bol d'eau bouillante et laisser tiédir.

Préparer le levain en émiettant la levure avec 250 g de farine et un peu d'eau d'anis tiédie.

Pétrir légèrement et mettre de côté, jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.

Pendant ce temps, mélanger les œufs, le sucre, le beurre fondu, les zestes de citron et d'orange, le jus de l'orange, une pincée de sel et le reste de la farine.

Bien pétrir encore pendant 10 min environ jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et ne colle plus aux doigts.

Laisser reposer la pâte pendant 6 h environ dans un endroit chaud.

Au bout de ce temps, pétrir à nouveau pour dégazer. Faire 4 boules et les badigeonner du jaune d'œuf battu avec un peu d'eau.

Faire une incision en croix aux ciseaux et mettre du sucre concassé ou en grains.

Pour finir, les placer sur une plaque garnie de papier sulfurisé et laisser cuire à 180° (th 6) pendant 20 min environ.

Surveiller la cuisson, au besoin couvrir avec du papier d'aluminium et vérifier avec la pointe d'un couteau.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MOUNAS DE CHEZ NOUSZOTRES
RACHEL KOIN

1 kg de farine
40 g de levure de boulanger
4 œufs entiers
150 g de beurre
300 g de sucre en poudre
1 g de sel
11 g de sucre vanillé
25 cl de rhum
3 cl d'anisette
1,5 cl d'eau de fleur d'oranger
2 oranges
1 citron zeste et jus
8 cl d'huile (ou ½ verre)
24 cl lait

Préparer le levain : délayer dans un ½ bol de lait tiède la levure.

La mélanger en pétrissant lentement avec 3 c à s de farine.

Laisser lever 2 h.

Passé ce temps, dans un récipient, casser les œufs, mélanger les sucres, le beurre fondu, l'huile et le lait.

Mettre tous les parfums, ajouter le levain puis la farine petit à petit, et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus (15 min environ, ou alors utiliser un robot).

Diviser la pâte en quatre et laisser lever 5 h.

Ce temps écoulé, faire des incisions sur le dessus des mounas.

Les dorer au jaune d'œuf et saupoudrer de sucre concassé.

Préchauffer le four à 140/160° (th 6) une dizaine de min.

Enfourner pendant 45 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RETOUR AU SOMMAIRE

MONIATO

(ou Patate Douce)

LYDIA HERNANDEZ

4 patates douce
Caramel

Peler les patates douces et les mettre dans un plat à four avec un fond d'eau.

Puis, à mi-cuisson, mettre du caramel liquide et continuer la cuisson jusqu'à que le caramel fonce un peu.

Arroser les patates avec le caramel de temps en temps.

Faire cuire 20 à 25 min suivant le four.

En fin de cuisson, saupoudrer un peu de cannelle sur le dessus (facultatif).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MORUE & VARIANTE

MORUE A LA CORIANDRE

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

500 g de morue dessalée
3 c à s d'huile d'olive
1 kg de petites pommes de terre
2 gousses d'ail
125 g d'olives noires
2 feuilles de laurier
1 c à s de coriandre

Laver la morue, la faire blanchir avec l'ail en morceaux et les feuilles de laurier.

Eplucher, rincer et couper les pommes de terre en quatre.

Dans une cocotte mettre l'huile, alterner une couche de morue, une couche de pommes de terre. Ajouter les olives dénoyautées, un verre d'eau et la coriandre pilée.

Faire cuire 20 min environ et servir chaud.

VARIANTE

MORUE FAÇON ALGEROISE

ANNIE FANZONE

Morue dessalée
Ail en chemise
Oignons grelots
Pommes de terre grenaille (ou simplement coupées en rondelles)
Tomates cerises coupées en deux
Thym
Origan
Sarriette
Huile d'olive
Sel & Poivre

Disposer à cru dans un plat les pommes de terre en 1er.

Puis la morue et le reste arrangé autour.

Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.

Mouiller avec 1 verre d'eau (pas de vin, ça durcit les patates).

Mettre à cuire au four 220°, environ 30 min.

Vérifier la cuisson des patates avec un couteau.

On peut utiliser d'autres filets de poisson au choix.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MORUE A LA TOMATE
NOËL FERRANDO

1 beau filet de morue dessalée (800 g)
5 tomates
1 c à s concentré de tomate
1 gros oignon
5 gousses d'ail
25 cl de vin blanc
Olives noires dénoyautées
1 c à s de câpres
Persil
Fenouil sauvage
Feuille de laurier
Herbes de Provence
3 piments de Cayenne
1 c à s d'épices (spécial poisson)
Huile d'olive

La veille dessaler la morue à l'eau claire pendant 24 heures en changeant l'eau plusieurs fois.

Pocher les morceaux de morue.

Mettre la morue dans une grande casserole d'eau froide non salée, porter à ébullition, laisser pocher 5 min.

Egoutter et réserver.

Faire revenir l'ail haché et l'oignon coupé en petits morceaux dans l'huile d'olive, ajouter les tomates pelées, épépinées et concassées, le concentré de tomate, le vin blanc, poivrer mais ne pas saler.

Ajouter les olives, les câpres, le persil, le fenouil, le laurier, les piments, les épices et les herbes de Provence.

Laisser mijoter à feux doux 45 min.

Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Mettre les morceaux de morue dans la sauce, laisser mijoter 5 min et servir chaud accompagné de riz ou de pommes de terre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MOULES & VARIANTES

MOULES A L'ESCABECHE
ROGER MARTINEZ

1 kg de moules
25 cl d'huile d'olive
15 cl de vinaigre
5 gousses d'ail
1 carotte coupée en petits cubes
Thym
Laurier
Paprika
Piment de Cayenne (à discrétion)

Nettoyer les moules. Les faire ouvrir dans un faitout, sans eau, puis les égoutter.

Faire chauffer l'huile dans une grande sauteuse.

Ajouter l'ail et la carotte et réduire pendant 5 min à feu doux.

Plonger les moules dans ce mélange, avec le piment, les feuilles de laurier.
Verser le vinaigre dessus. Saler, poivrer et laisser cuire encore 5 min. Laisser refroidir.

Enlever la feuille de laurier puis laisser mariner au réfrigérateur 24 h au minimum avant de les consommer.

Utiliser la sauce escabèche restante pour assaisonner des salades et autres préparations.

VARIANTES

MOULES A L'ESCABECHE
NOËL FERRANDO

1 kg de moules décortiquées
2 carottes
2 petits piments de cayenne
1 c à s de paprika
4 gousses d'ail
2 c à s de concentré de tomate
40 cl de vinaigre de cidre ou autre
2 feuilles de laurier
2 brins de thym
Huile d'olive
Sel & Poivre

Hacher finement les piments et les gousses d'ail.

Couper en dés les carottes.

Faire revenir à l'huile d'olive les carottes, les piments, le paprika et l'ail 5 min.

Ajouter le concentré de tomate, le laurier, le thym, sel et poivre, cuire 15 min à feu doux.

Ajouter les moules, cuire 5 min.

Bien mélanger, ajouter le vinaigre, laisser évaporer environ 5 min et laisser refroidir.

Mettre au frigo minimum 1 journée avant de les déguster.

Enlever le laurier et le thym.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MOULES A L'ORANAISE
PAULE GAVET

3 kg de moules
1 oignon
2 tomates (pelées, épépinées)
1 tête d'ail (hachée)
1 c à s de farine
2 branches de thym
2 c à c de cumin
4 branches de persil (haché)
2 c à c de poivre rouge
2 à 3 c à s d'huile
4 feuilles de laurier
2 verres de vin blanc (environ 30 cl)
1 ou 2 piments de Cayenne (suivant le goût)
Sel & Poivre

Laver les moules. Les ouvrir à feu vif avec le thym (1 branche), le laurier (2 feuilles) et le vin. (garder l'eau de cuisson et la passer au chinois).

Oter la ½ coquille vide, puis étaler la ½ coquille pleine dans un grand plat.

Dans une cocotte, faire revenir l'oignon, la tomate, l'ail et le persil dans l'huile. Ajouter la farine.

Bien mélanger pour avoir le roux. Ajouter le poivre rouge, le piment de Cayenne, le laurier (2 feuilles), l'eau de cuisson des moules filtrée (mélange eau de mer des moules et le vin déjà passé au chinois), le sel (comme l'eau des moules est déjà salée, il vaut mieux goûter avant de saler), le poivre, le cumin et une branche de thym.

Laisser mijoter 15 min. Retirer la branche de thym et le laurier.

Passer au mixeur pour obtenir un velouté.

Verser sur le plat de moules.

Les servir à l'apéro… avec une Anisette… ou en plat, accompagnées d'un riz pilaf.

MOULES A L'ORANAISE
FRANCINE CONESA

1 kg de moules
250 g de coulis de tomates
4 gousses d'ail
1 oignon
25 cl de vin blanc sec
10 g de paprika
5 g de cumin
8 g de farine
1 piment de Cayenne
10 g de coriandre fraîche
2 branches de thym
10 cl d'huile d'olive

Nettoyer les moules et les faire ouvrir avec le thym, le laurier et le verre de vin blanc. Filtrer et réserver l'eau des moules.

Oter la coquille supérieure et réserver.
Faire revenir les gousses d'ail écrasées dans l'huile d'olive, la tomate, la coriandre hachée et l'oignon.

Ajouter la farine et remuer afin de faire un roux (sans grumeaux).

Ajouter le paprika, le piment, 2 feuilles de laurier, le cumin et une branche de thym. Verser l'eau des moules et laisser mijoter 15 min.

Enlever le thym et le laurier et mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté.

Verser la préparation sur les moules, décorer avec des feuilles de coriandre et servir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MOULES A L'ORANAISE

JOSETTE PAREDES

3 kg de moules
1 oignon
2 tomates bien mûres
1 tête d'ail
1 c à s de farine
2 branches de thym
2 c à c de cumin
2 c à c de piment rouge
Persil
Huile d'olive
4 feuilles de laurier
30 cl de vin blanc
1 ou 2 piments de Cayenne
Sel & Poivre.

Laver les moules et les mettre à ouvrir dans un grand récipient avec une branche de thym, 2 feuilles de laurier et le vin.

Une fois ouvertes, ôter la coquille vide et poser dans un plat l'autre moitié contenant la moule.

Réserver le jus de cuisson à passer au chinois.

Dans une cocotte, faire revenir dans l'huile les tomates épluchées, épipénées et coupées en morceaux l'ail et le persil hâché.

Ajouter la farine et mélanger bien jusqu'à obtention d'un roux, puis le piment rouge, le cumin, le Cayenne (au goût), les feuilles de laurier restantes et l'eau de cuisson des moules filtrée.

Touiller bien, assaisonner de sel (attention au sel), de poivre, de cumin et d'une branche de thym.

Laissez mijoter une ½ h, puis mouliner ou mixer pour obtenir une sorte de velouté bien parfumé.

Verser sur le plat de moules et servir en plat accompagné de riz ou lors de la kémia.

Se mange chaud ou froid en kémia.

MOULES AU CHORIZO

PIERRE-JEAN BUFORN

1 kg de moules
1 chorizo complet (ou longanisse)
1 bac ½ de tomacoulis
2 petites boites de concentré de tomate
1 gros oignon émincé
2 gousses d'ail
2 sucres
1 verre à moutarde de vin rouge
Herbes de Provence
Sel & Poivre

Faire ouvrir les moules dans un faitout avec un peu d'eau au fond. Enlever la peau du chorizo, le couper en demi-tranches et le faire revenir dans une sauteuse.

Faire revenir l'oignon, ajouter tout le reste des ingrédients.

Enlever la ½ coquille des moules (qui ne sert à rien, cela prend moins de place et permet aux moules de mieux mijoter et tremper dans la sauce tomate).

Laisser cuire 20 min environ.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Nolls

MOUSKOUTCHOU
NA DIA

3 œufs
1 verre de sucre
1 verre d'huile
1 verre et ½ de farine
1 paquet de levure chimique
Zeste de citron ou orange (facultatif)
1 c à s de confiture (n'importe laquelle)

Battre les œufs + le zeste avec le sucre et l'huile, puis ajouter la farine et la levure.

A la fin ajouter la confiture et mettre à cuire à 180° pendant 30 min à peu près.

VARIANTE

MOUSKOUTCHOU
CHANTAL NIETO

6 gros œufs séparés
180 g de sucre en poudre + 50 g pour les blancs d'œufs
1 sucre vanillé
1 c à c de jus de citron pour les blanc d'œufs
50 ml de lait
50 ml d'eau
300 g de farine T45
1 sachet de levure chimique (ou poudre à lever bio)
50 ml d'huile
½ c à thé de crème tartre (ou de bicarbonate alimentaire)
1 pincée de sel

Battre les jaunes d'œufs au moins 5 min pour qu'ils deviennent mousseux et blanchis puis incorporer les 180 g de sucre, le sel et le sucre vanillé. Battre encore 3 min jusqu'à ce que la préparation fasse le ruban.

Ajouter l'eau et le lait juste tiédis et battre encore 2 min.

Incorporer la farine tamisée et la levure.

Préchauffer votre four à 165°.

Pendant ce temps baisser la puissance du robot et incorporer l'huile.

Monter les blancs en neige, ajouter le citron et dès que blanchis mettre la crème de tartre.

Les blancs d'œufs doivent être trés fermes.

Il ne reste plus qu'à les rajouter à la préparation précédente avec une Maryse très délicatement, puis couler dans un moule beurré et fariné.

Baisser le four à 160° et mettre le gâteau à cuire pendant 55 min sans ouvrir à aucun moment le four pendant la cuisson.

Facultatif :
1 jus d'orange avec 30 g de sucre cuire jusqu'à épaississement et passer au pinceau le dessus du gâteau dès que sorti du four c'est facultatif (mais c'est ma touche perso).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MOUSSLETTES KABELHOUZES

ANNIE DIAR ARACIL

600 g d'amandes moulues	ou 300 g
4 zestes de citrons	ou 2 zestes
300 g de sucre cristallisé	ou 150 g
1 sachet de levure	ou ½ sachet
Un peu de beurre	

Mixer les amandes avec le sucre et ajouter les zestes de citrons, le matin, puis mettre le mélange dans une boîte, le tout dans le frigo.

Après quelques heures, ajouter les œufs battus, et la levure. Ajouter 50 g de beurre pour pouvoir mettre le mélange en boule.

Rouler les petites boules dans le sucre glace et mettre une amande entière au centre.

Placer les petits gâteaux sur une plaque et mettre au four pendant 15 min à 150°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MSOKI

(aux Obanes)

AL BALAGAN

1,2 kg d'épaule d'agneau désossée
Os de l'épaule
½ verre d'huile
2 oignons blancs
4 carottes
1 navet
1 chou rave
2 feuilles de salade Romaine
1 branche de céleri
3 courgettes
4 gousses d'ail
1 tomate
½ chou vert
2 pommes de terre
8 fonds d'artichauts surgelés
700 g d épinards hachés surgelés
1 fenouil
500 g de fèves vertes surgelées non pelées
500 g de petits pois assez gros

Epices et herbes :
1 c à s de paprika
1 pincée de cannelle
1 c à s coriandre moulu
1 c à s de fleur de rose en poudre
½ c à c de noix de muscade
1 c à s d'harissa
1 c à s de concentré de tomate
1 botte de coriandre
½ botte d'aneth
3 branches de menthe
½ bouquet de persil plat
2 à 3 galettes rondes (ou matsa)
Sel & Poivre

Laver tous les légumes.

Couper tous les légumes en petits carrés de 1 cm.

Pour le navet, retirer les extrémités puis l'éplucher. Couper ensuite en cubes.

Pour le fenouil, retirer la base, les tiges et les 1ères feuilles. Le couper le en 4 puis retirer le cœur. Le tailler en cubes.

Couper la branche verte du celeri en cubes. Eplucher les carottes et les tailler en cubes.

Couper les courgettes en cubes. Eplucher les pommes de terre et faire de même. Couper les cœurs d'artichaut en cubes. Les plonger dans de l'eau citronnée s'ils ne sont pas cuisinés de suite.

Ciseler l'oignon. Hacher l'ail. Emonder la tomate et la couper en dés.
Ne pas mélanger avec les autres légumes.

Pour le chou rave, retirer les extrémités puis l'éplucher et le couper ensuite en cubes.

Couper en lanières la salade Romaine.

Retirer les premières feuilles du chou et le coupez len 4. Retirer le cœur puis le ciseler.

Ciseler la coriandre, l'aneth, la menthe et le persil.

Laisser tremper tous les légumes dans l'eau à l'exception de l'oignon, ail et tomate.

Dans la cocotte, faire revenir à feu moyen avec un fond d'huile, les oignons, l'ail, la tomate et la viande (coupée en morceaux).

Ajouter les herbes ciselées, le paprika, la canelle, la coriande moulue, la fleur de rose, et la muscade. Saler et poivrer. Compléter avec l'harissa et le concentré de tomate.

Mettre ensuite les légumes, les épinards, les petits pois et les fèves. Remuer régulièrement. Ça va prendre plusieurs heures.

Ne pas ajouter d'eau. Les légumes vont rendre toute leur eau.

Laisser cuire à couvert plusieurs heures en surveillant.

Réduire en morceaux ½ matsa par personne et la rajouter dans le msoki ½ h avant de servir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Remarque : les quantités et la nature des légumes dépendent de vos goûts et de ce qu'il y a au marché.

Les osbanes :

Ingrédients pour 2 osbanes :
300 g de viande hachée
150 g d'épinards
1 oignon
3 gousses d'ail
2 branches d'aneth
2 branches de menthe
1 c à c de coriandre
½ c à c d'harissa
1 c à c de fleur de rose
1 c à c de paprika
Un peu d'huile
Sel & Poivre

Hacher l'oignon. Incorporer dans un même bol l'ail, la viande, les épinards hachés, la coriandre moulue, le paprika, la fleur de rose, l'harissa. Saler et poivrer. Ajouter les herbes ciselées.

Déposer le mélange sur un film alimentaire.

Bien rouler et donner la forme d'un saucisson.

Ficeler les extrémités. Mettre à cuire dans de l'eau à feu doux.

Avant le repas, ajouter la saucisse dans le msoki.

Eventuellement, si le msoki est trop sec, rajouter un peu de l'eau de cuisson de la saucisse.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

MTEWWEM MARQA BAYDA

(Viande à l'ail en sauce blanche)

SERGE SERGE

600 g de viande en morceaux (veau ou agneau)
1 boîte de pois chiches
1 poignée d'amandes effilées (ou entières)
1 tête d'ail
1 oignon râpé
2 c à s d'huile d'olive
25 g de beurre
½ c à c de gingembre
½ c à c de paprika
½ c à c de ras-el-hanout
½ c à c de coriandre séchée
Sel & Poivre

Pour les boulettes :
300 g de viande hachée
1 œuf entier
Ras-el-hanout
Chapelure
Sel & Poivre

Faire revenir la viande dans un mélange de beurre et d'huile.

Piler l'oignon et l'ail, verser sur la viande et cuire encore 5 min.

Ajouter les épices, saler, poivrer et ajouter de l'eau à hauteur de la viande.

Cuire ½ h à feu doux à couvert.

Ajouter les amandes, les pois chiches, cuire 15 min et réserver.

Vérifier la cuisson et l'eau.

Pour les boulettes :

Mélanger la viande avec l'œuf, le poivre, le sel, le ras-el-hanout et 1 gousse d'ail pilée.

Faire des boulettes et les rouler dans la chapelure.

Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile.

Les disposer dans le tagine avec la viande et cuire encore 10 à 15 min en les arrosant de sauce.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

NIKITOUCH
(Pâtes Maison de Shabbat)
RACHEL KOIN

1 œuf
Semoule fine
1 pincée de sel
Huile pour les confectionner (pour ne pas que ça colle)

Casser un œuf dans un récipient et ajouter le sel. Battre à la fourchette 5 s puis ajouter la semoule fine, petit à petit, jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable un peu molle, puisque la semoule va absorber.

Laisser reposer 15 à 30 min recouvert d'un torchon propre. Au bout de ce temps, on peut confectionner les pâtes.

Pour cela, huiler un peu les mains, prendre un morceau de pâte, de la taille d'une noix.

Ensuite, affiner un des côtés de la pâte entre les mains, puis entre les doigts, couper et rouler des petites boules de 2 ou 3 mm au-dessus d'un grand plateau.

Il ne faut pas que les pâtes se chevauchent, sinon elles se colleraient entre elles.

Continuer à affiner la pâte au fur et à mesure pour ne pas qu'elle se dessèche.

Huiler un peu les mains si ça commence à coller.

Laisser sécher au soleil pendant 1 à 2 bonnes journées. S'il pleut, laisser sécher plusieurs jours dans un endroit sec.

Les pâtes sont prêtes lorsqu'elles ne se collent plus entre elles.

Ces pâtes se conservent très bien dans un bocal hermétique pendant plusieurs semaines.

VARIANTE

NIKITOUCHES
PHILIPPE BRAMI

250 g de nikitouche
3 cuisses de poulet
1 branche de céleri
1 oignon
2 gousses d'ail
1 c à c de curcuma en poudre

Couper la branche de céleri en petits morceaux.

Dégermer l'ail, couper l'oignon en 4.

Faire revenir le poulet avec l'oignon dans un peu d'huile pendant 2 min.

Ajouter le céleri, l'ail, couvrir avec 2 l d'eau.

Cuire 25 min à feu moyen.

Ajouter les nikitouches et cuire de nouveau pour 20 min.

Un plat que tous les juifs de Tunisie connaissent et apprécient.

Traditionnellement, ce plat se mange aussi avec de la semoule de couscous, le bouillon se marie très bien avec.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LA ÑORA

Origine: Espagne
Nom Scientifique : Capsicum frutescens
Famille : Solanacées
Noms vernaculaires : nöra, nyora

En cuisine : De saveur douce et légèrement citronnée, la ñora est très populaire dans la cuisine espagnole, notamment dans la région de Murcie, de Valence et en Catalogne où il accompagne notamment la paëlla, les œufs frits, les fritas (sorte de piperade), les sofregits (sauce tomate typique) ou le caldo colorao...

On les appelle souvent "poivrons" de par leur nature plutôt douce et fruitée. Le gout de la ñora est complètement différent de celui des piments d'Espelette ou d'autres poivrons secs ou frais.

On ne pourra pas remplacer les ñoras d'une recette par un autre type de piment ou poivron ni à l'inverse, car on n'obtient jamais le goût que l'on peut attendre et souvent un résultat est imprévu et décevant.

Tester la ñora sur une salade, une assiette de riz, ou dans un bouillon de volaille...

Plante : Appartenant à la famille des piments bien que ressemblant plus à un petit poivron, la ñora donne des fruits ronds, de couleur rouge qui ressemblent à de petites tomates et qui sont séchés après récolte.

On les trouve tissés en grappe à la manière de l'ail dans de nombreuses cuisines espagnoles.

Histoire : C'est Christophe Colomb qui ramena cette épice.

La légende voudrait qu'il ait déposé cette épice aux pieds de la Vierge de Guadalupe pour lui rendre hommage et que la plante se soit par la suite acclimatée. Elle fut par la suite cultivée par les moines du monastère de la Ñora, à Murcia ce qui lui aurait valu son nom.

ROGER MARTINEZ

Pour les Fans de la Cuisine des Plats Noirs

NOUGAT AUX DATTES

(spécialité pour Pourim)

GEORGES SOLAL

1 c à s de noix muscade en poudre
3 clous de girofle pilés
1 c à c de poudre de gingembre
4 tours de poivre noir du moulin
De la poudre de peau d'orange non traitée (fraîche ou séchée)
2 c à s de sucre
Les ingrédients essentiels doivent peser le même poids
et peu importe ce poids.
400 g

Faire griller séparément les amandes et les noisettes (penser à retirer la peau des noisettes) puis réserver.

Dans une casserole, faire chauffer le miel et 2 c à s de sucre.

Lorsque l'ensemble mousse, baisser le feu et y intégrer la pâte de dattes découpée en petits morceaux.

Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte commence à décoller de la casserole.

A ce moment, éteindre le feu et intégrer les fruits secs et remuer jusqu'à ce que l'ensemble de ceux-ci soient enveloppés de dattes.

Sur une natte en silicone huilée, déposer la préparation et la rouler en boudins.

Dans un plat, déposer un lit de graines de sésame blanc, doré et noir, puis rouler les boudins de manière à les recouvrir de graines.

C'est fini.

Dégustez ce nougat débité en tranches de 1 cm max.

Pour le nougat à la semoule remplacer la pâte de datte par de la semoule moyenne, qui sera au préalable un peu grillée à la poêle.

Rappelez-vous de la règle des 3 TIERS...
Les ingrédients essentiels doivent peser le même poids et peu importe ce poids.

Ma recette est celle de ma sœur Suzy-Claire Toubiana qui la tient de notre branche maternelle familiale Strouck.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

NWASSER A L'AGNEAU

NICOLE GAUCI

4 morceaux de viande
4 courgettes
4 carottes
4 pommes de terre
1 oignon
4 piments (ou poivrons)
Une poignée de pois chiche
2 c a s de concentré de tomates
2 branches de thym
Huile d'olive
Paprika
Ras el hanout
1 c à s de bicarbonate
Sel

Les pâtes :
400 g de farine
2 œufs
De l'eau

La sauce est la même que celle du couscous.

Faire revenir les piments, réserver.

Ajouter ensuite la viande, l'oignon entier (petit), les carottes, les patates, les courgettes et ajouter le concentré de tomates avec de l'eau.

Ajouter également le paprika, du Ras el Hanout, du sel, et surtout le bicarbonate pour ôter l'acidité.

Les pois chiches cuits à part et ajoutés ensuite dans la sauce.

Prendre les pâtes dans un saladier et avec les mains bien les enduire d'huile d'olive et les mettre à cuire dans un couscoussier à la vapeur comme le couscous.

Quand elles ont ramolli, les mettre dans un plat qui va au four et bien les imbiber de la sauce et déposer dessus une branche de thym,

Mettre le plat au four à 200°, vérifier la cuisson, si c'est sec et pas encore cuit, ajouter un peu de sauce.

Pour les pâtes, on mélange la farine, les œufs et l'eau.

On la pétrit et ensuite on la passe à la machine à pâtes pour la rendre fine.

Ensuite, faire des bandes qu'on coupe en petits carrés.

Sinon on trouve les nwasser prêtes dans le commerce.

Vous pouvez les préparer aussi au poulet.

Les nwasser sont des petits carrés de pâtes.... Elles peuvent être fraîches ou industrielles.

Poulies Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ŒUFS MIMOSAS
(à la crème de sardines)
ROSE COVES

8 œufs
8 à 10 sardines
4 carrés frais (ou fromage crémeux)
½ citron vert bio
1 c à s d'huile d'olive
1 c à c de piment d'Espelette

Faire cuire les œufs 10 min jusqu'à ce qu'ils deviennent durs puis, on les écale.
Les couper en deux verticalement.

Réserver les jaunes de 3 d'entre eux pour le "mimosa" et mettre les 5 autres dans un bol.

Ajouter les sardines, le fromage crémeux, le jus du citron, le piment d'Espelette, l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Ecraser à la fourchette jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse. Remplir les demi-blancs d'œufs avec cette préparation et les refermer afin de leur redonner leur forme initiale. Les disposer dans un grand plat.

Mettre les jaunes réservés dans une petite passoire et les écraser avec la fourchette au-dessus des œufs farcis pour les recouvrir de "mimosa".

Une entrée rapide qui fera aimer les sardines à nos enfants !

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

OJJA NABEULIENNE
(aux oeufs et aux crevettes)
SERGE SERGE

250 g de tomates
500 g de piments (ou poivrons)
2 gousses d'ail
500 g de crevettes décortiquées
4 œufs
2 c à s de concentré de tomates
1 c à c de harissa
1 c à c de cumin
10 cl d'huile d'olive
Sel & Poivre

Couper les piments (ou poivrons) en rondelles et les tomates en cubes.

Dans une poêle, faire revenir les poivrons 15 min avec l'huile d'olive, ajouter l'ail écrasé, les tomates en cubes, laisser cuire 10 min.

Ajouter le concentré de tomates et la harissa.

Ajouter les crevettes décortiquées, verser ½ verre d'eau et laisser réduire 10 min, jusqu'à une sauce onctueuse.

Casser les œufs dans un bol et les battre en omelette.

Les incorporer au mélange.

Laisser cuire à feu doux quelques min.

L'ojja aux œufs est surnommée kadhaba (la menteuse).

VARIANTE

OJJA FRUITS DE MER
VANYA LASSOUED

4 tomates fraîches
1 à 2 piments verts
3 gousses d'ail
1 c à c de concentré de tomate
1 grosse pincée de paprika doux ou fort
Harissa à volonté
350/400 g de mélange de fruits de mer au choix
1 c à c de cumin
Olives
2 œufs
Huile d'olive
Oignon et persil pour la déco
Sel & Poivre

Dans un fond d'huile, faire revenir l'ail haché, les tomates en morceaux et la harissa.

Saler, poivrer, ajouter le piment moulu et les piments verts.

Ajouter un peu d'eau, le mélange de fruits de mer et cuire ainsi 15 /20 min.

Ajouter le cumin, bien mélanger et casser les œufs.

Couvrir ensuite pour avoir un blanc cuit et un jaune bien coulant.

Ajouter les olives.

Décorer d'oignon et persil hachés

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LES OLIVES

OLIVES AU THYM

(Ail et Huile d'Olive)
RACHEL KOIN

1 sachet d'olives à la Grecque
Thym
Quelques gousses d'ail
Piment de Cayenne (ce n'en sera que meilleur)

Verser les olives dans un saladier, les écraser un peu à l'aide d'une fourchette afin qu'elles rendent un peu de jus.

Hacher les gousses d'ail, les mettre dans les olives (bien mélanger).

Mettre du thym (frais de préférence).

Mélanger à nouveau puis, pour finir, les couvrir d'huile d'olives (qui pourra être utilisée pour les assaisonnements de salade, une fois les olives mangées).

Mettre aussi un petit piment de Cayenne coupé en morceaux et mélangé aux olives, selon le goût.

OLIVES CASSEES

CHRISTIANNE BOIX

Pour 1 l d'eau :
30 g à 40 g de gros sel (2 c à s bombées)
Laurier
Thym
Sarriette
Fenouil

Disposer les olives sur la planche par petits paquets. L'idéal est de les aligner sommairement, puis taper un coup sec sur chacune sans hésiter mais en gardant la main légère. Il ne s'agit pas de les écraser.

Les plonger au fur et à mesure dans le saladier d'eau froide pour éviter qu'elles ne noircissent (la mise en contact des olives vertes et de l'air provoque une oxydation).

Quand toutes les olives ont été cassées, les rincer à l'eau froide pour éliminer les petites particules d'huile qui surnagent à la surface de l'eau et les placer dans une jarre en terre.

Le lendemain, les égoutter dans une grande passoire, bien les rincer, puis les remettre dans la jarre remplie d'eau froide.

Recommencer l'opération tous les jours pendant 8 jours.

Le neuvième jour, goûter une olive. Si l'amertume convient, remplacer alors l'eau par une saumure refroidie.

Dans une grande casserole, faire bouillir la quantité d'eau et de sel nécessaire pour remplir la jarre.

Ajouter des herbes de Provence, et beaucoup de fenouil. Laisser bouillir quelques min (pas plus de 10).

Puis arrêter le feu et laisser "l'infusion" refroidir complètement jusqu'au lendemain.

La filtrer et de la verser sur les olives égouttées.

Ajouter alors dans la préparation des bâtons de fenouil bien secs. Cela renforce le goût de fenouil.

Attention ! Mieux vaut ne pas fermer hermétiquement la jarre... mais la couvrir d'une simple assiette. Il faudra patienter au moins trois semaines avant de les déguster.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

OLIVES CASSEES
FREDERIQUE LORITANO-CAMEZ

Pour 1 l d'eau :
Des branches de fenouil
Des feuilles de laurier
Des branches de thym
Des grains de coriandre
Des grains de poivre
4 à 5 clous de girofle
Des citrons coupés en quartiers
100 g de sel

Choisir les olives mûres vertes et violettes d'un bon calibre. Éliminer les éventuelles véreuses.

Préparer une jarre emplie d'eau claire.

Casser les olives en les écrasant avec une pierre plate (genre brique pleine) sur une planche épaisse et sans éclater les noyaux.

Mettre les olives une fois cassées, au fur et à mesure, dans la jarre pour éviter l'oxydation et laisser déborder l'eau dont les olives auront pris la place.

Changer l'eau une à deux fois par jour pour éliminer l'amertume et ce pendant environ 10 à 15 jours en goûtant éventuellement.

La saumure : aujourd'hui on préconise 100 g de sel par l d'eau, à l'époque on préparait la saumure à l'aide d'une pomme de terre.

Explication : mettre dans l'eau une pomme de terre et ajouter le sel jusqu'au moment où la pomme de terre se met à flotter, la saumure était bonne.

Ajouter à la saumure les branches de fenouil, les feuilles de laurier, les branches de thym, des grains de coriandre, des grains de poivre, les clous de girofle et les citrons coupés en quartiers.

Recouvrir la jarre, mais ne pas la fermer hermétiquement et laisser macérer pendant un mois voire plus avant de consommer.

Ne pas retirer les olives de la jarre avec un ustensile en fer mais préférer la cuillère en bois (louche en bois percée : louche à olives).

Suggestion : Il est possible de préparer, avec la même recette, les olives violettes coupées (2 à 3 incisions par olive).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

OLIVES NOIRES EN SAUMURE
RACHEL KOIN

Pour 1 kg d'olives :
Laurier
Thym
Fenouil
Coriandre
Sel

Dans un pot en grès (à défaut un bocal en verre) avec un couvercle, mais ne fermant pas hermétiquement, disposer les olives noires fraîchement cueillies.

Préparer une saumure à 10 % de sel : dans une casserole, le faire dissoudre à feu doux. Laisser refroidir avant de verser sur les olives.

Pour parfumer, ajouter du laurier, du thym, du fenouil en branche et/ou de la coriandre en grain. Laisser macérer 3-4 mois à l'ombre.

Pour consommer, rincer soigneusement les olives, les mettre dans un saladier, arroser généreusement d'huile d'olive et ajouter ail, serpolet et basilic selon le goût.

OLIVES VERTES EN SAUMURE
RACHEL KOIN

Olives vertes
300 g de sel
Clous de girofle
Graines de coriandre
Thym
Feuilles de laurier
Fenouil

Faire bouillir 3 l d'eau avec le sel et ajouter à cette préparation culinaire, selon le goût, quelques clous de girofle, le thym, le laurier, le fenouil.

Fermer et conserver à l'abri de la lumière.

Laisser refroidir et recouvrir les olives vertes de cette saumure.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

LES OLIVES

NOËL FERRANDO

De fin septembre à mi-octobre, c'est le moment idéal pour sortir la jarre en terre du placard.

L'olivier est chargé d'olives bien gonflées et d'une belle couleur verte.

Une jarre remplie d"eau froide (ou grand récipient)
Une planche en bois
Un maillet

Fendre chaque olive légèrement.sans trop les écraser.
Quand toutes les olives ont été cassées, les rincer à l'eau froide.
Les mettre dans une jarre, remplir d'eau froide.
Le lendemain jeter l'eau puis les remettre dans la jarre remplie d'eau froide.
Recommencer l'opération tous les jours pendant 8 jours...
Le neuvième jour, goûter une olive. Si l'amertume vous convient, vous pourrez alors remplacer l'eau par une saumure. Selon les années, il vaut mieux laisser les olives dans l'eau un ou deux jours de plus mais pas davantage.

LES OLIVES VERTES CASSEES

Casser les olives vertes une par une sans les écraser, les mettre dans une jarre ou dans un seau, les recouvrir d'eau.
Changer l'eau tous les jours pendant 10 jours.
Les égoutter et les remettre dans la jarre.

Saumure pour 1 kilo d'olives :
2 c à s de gros sel
1 c à s de fenouil ou branche sauvage
1 feuille de laurier
1 c à s de thym ou une branche

Mettre tous ces ingrédients dans une casserole (sans les olives).

Porter à ébullition puis frémissement pendant 5 min.

Laisser refroidir.

Couvrir les olives avec la saumure et laisser environ un mois (si une pellicule blanche apparaît, ne pas s'inquiéter, c'est normal ce n'est pas du moisi).

OLIVES NOIRES AU SEL

Piquer les olives une par une, les saupoudrer de sel fin.

Les mettre dans une passoire ou corbeille en osier posée sur un grand récipient.

Les mélanger en les brassant tous les jours.

Au bout de 15 jours, elles vont être légèrement fripées.

Les goûter, si elles sont trop amères, les laisser encore quelques jours jusqu'à ce qu'elles soient à votre goût.

Les mélanger avec un peu d'huile d'olive, et des herbes de Provence.

Mettre dans des bocaux bien fermés.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

OLIVES VIOLETTES A L'EAU (trés bonnes pour tajines)

Faire 3 entailles par olive avec un couteau.

Les mettre 8 jours dans l'eau en changeant l'eau tous les jours.

(Ensuite c'est exactement comme les olives vertes cassées).

Recette de la saumure :

30 g à 40 g de gros sel pour un litre d'eau (soit environ 2 cuillères à soupe bombées).

Dans une grande casserole, faire bouillir la quantité d'eau et de sel nécessaire pour remplir la jarre.

Ajouter des herbes de Provence (laurier, thym, sarriette), de l'écorce d'orange, des grains de coriandre et surtout beaucoup de fenouil.

On peut remplacer la coriandre par du poivre noir en grains.

Laisser bouillir quelques min (pas plus de 10).

Puis arrêter le feu et laisser infuser puis refroidir complètement jusqu'au lendemain avant de la filtrer et de la verser sur les olives égouttées.

Ajouter alors dans la préparation des bâtons de fenouil bien secs. Cela renforce le goût de fenouil.

Il faudra patienter au moins trois semaines avant de les déguster.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

OLLA

KARINE CHANCHORLE

250 g de haricots blancs trempés la veille
100 g de pois chiches trempés la veille
Plat de côte
Pieds de porc (coupés en deux)
2 navets
1 gros oignon
Boudin à l'oignon
2 tomates (ou 1 petite boîte de tomacoulis)
1 branche de céleri
1 Maggi
2 ou 3 poignées de macaronis
Sel

Faire cuire à part les pieds de cochons et réserver.

Faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile, ajouter les deux tomates pelées (ou le tomacoulis) pendant un petit moment.

Ajouter de l'eau dans la cocotte, les pois chiches et les haricots blancs.

Ajouter les deux navets épluchés et coupés en 4.

Ajouter les pieds de porc pré-cuits et le plat de côte. Mettre la branche de céleri.

Ajouter le Maggi + sel.

Fermer la cocotte et laisser cuire 20 min après la rotation de la soupape.

Ajouter ensuite les poignées de macaronis ainsi que le boudin à l'oignon,

Poursuivre la cuisson 10 min de plus.

En espagnol "Olla", c'est le même terme pour le ragoût et la marmite.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

OLLA (en Algérie on disait la Oya)
NOËL FERRANDO

1 jambonneau cru ½ sel
500 g plat de côte de porc
1 os de jambon
Boudin noir à l'oignon
1 bocal de pois chiches
1 bocal de haricots rouges
1 bocal de haricots plats
4 poignées de blé
2 navets
6 carottes
2 oignons
3 pommes de terre
1 branche de céleri
2 nioras (petit poivron rond, sec, rouge, doux espagnol)
1 tête d'ail
1 piment
1 c à s de paprika
1 belle pincée de safran
Huile d'olive
Sel & Poivre

Infuser le safran dans un peu d'eau.

Peler et couper en dés navets, carottes, oignons, pommes de terre et céleri.

Epépiner les nioras, Peler et dégermer les gousses d'ail.

Dorer légèrement à l'huile nioras et ail.

Mixer nioras, ail et piment.

Mettre le jambonneau et le plat de côte dans la même cocotte et les oignons, faire revenir.

Ajouter la mixture niora, ail, piment et paprika, bien mélanger.

Recouvrir d'eau et ajouter le safran, l'os de jambon, porter à ébullition puis à frémissement à couvert pendant 1 h.

Ajouter le blé, navets, carottes, pommes de terre, céleri, pois chiches et haricots rouges.

Ajouter de l'eau si nécessaire et vérifier l'assaisonnement (le jambonneau étant ½ sel), poivrer et cuire encore 20 min.

Retirer la viande et la couper ainsi que le boudin.

Remettre les morceaux de viande et boudin et ajouter les haricots plats, cuire encore 10 min

Avant de servir, retirer l'os de jambon

Plat d'origine pied-noir et espagnole.
Il y a plusieurs variantes suivant nos envies du jour (différents légumes et viandes, boudin ou du chorizo, blé ou petites pâtes ou riz).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

OMELETTE AUX FEVES FRAICHES

FRANÇOIS ESPOSITO

500 g de fèves
1 oignon
1 c à s de crème de soubressade
2 c à s de lardons fumés
4 œufs
Piment d'Espelette à votre appréciation
Sel & Poivre

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ORANAIS A LA CREME PATISSIERE

JEAN-LUC TEMIME

1 rouleau de pâte feuilletée
1 boîte de moitiés d'abricots au sirop
Un peu de confiture d'abricots
1 jaune d'œuf (pour la dorure)
Un peu de sucre en grains ou de sucre glace

Pour la crème pâtissière :
25 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé
2 jaunes d'œufs
50 g de sucre en grains (ou de sucre glace)
20 g de maïzena

Commencer par préparer la crème pâtissière : dans une casserole, faire bouillir le lait avec le sucre vanillé. Pendant ce temps, battre au fouet dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter alors la maïzena et verser dessus le lait bouillant, tout en continuant à fouetter. Verser le mélange dans la casserole et faire épaissir à feu doux, tout en continuant à fouetter. Verser dans un récipient et laisser refroidir.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte en un rectangle épais. Découper des carrés de pâte de taille égale.

Egoutter les abricots. Prélever une c à s de sirop à incorporer à la crème pâtissière. Déposer les moitiés d'abricots sur du papier absorbant pour en extraire tout le sirop.

Etaler la crème pâtissière en diagonale sur chaque carré de pâte. Déposer deux ou trois moitiés d'abricot. Replier deux coins opposés du carré, en les faisant se rejoindre.

Dorer avec le jaune d'œuf. Appuyer légèrement sur les deux coins opposés de chaque carré pour les souder. Faire cuire à four chaud pendant 15 à 20 min, à 180°, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Retirer du four.

Faire chauffer un peu de confiture d'abricots, ajouter une c à s du sirop préalablement prélevé.

Une fois la confiture liquéfiée, napper les Oranais. Saupoudrer de sucre en grain. Laisser refroidir avant de servir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

ORANAIS
NOËL FERRANDO

1 pâte feuilletée
6 abricots frais ou au sirop
½ l lait
2 jaunes d'œufs + 1 pour dorer
70 g sucre poudre
60 g farine
Vanille
Confiture d'abricot
Sucre glace

Préparer la crème pâtissière et laisser refroidir.

Faire bouillir le lait avec la vanille.

Pendant ce temps mélanger farine, sucre et jaunes d'œufs.

Verser petit à petit le lait bouillant en remuant constamment.

Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux toujours en remuant sans cesse jusqu'à ébullition.

Couper la pâte feuilletée en quatre carrés, les garnir avec 3 grosses c à s de crème pâtissière.

Déposer trois oreillons d'abricots sur la crème.

Rabattre un des coins sur les abricots et replier le coin opposé par dessus en appuyant un peu.

Badigeonner avec un peu de jaune d'œuf ou de confiture d'abricot pour plus de brillance.

Enfourner à four chaud th 6 (180°) pendant 15 min environ (ou plus suivant le four).

Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LES ORANAIS
(Feuilletés aux abricots)
ARLETTE GARDEANO

1 pâte feuilletée rectangulaire ou carré
6 abricots frais (pour moi plus 12 oreillons au sirop)
½ litre de lait
2 jaunes d'œufs plus 1 pour dorer
70 g de sucre en poudre
60 g de farine
1 sachet de sucre vanillé
Confiture d'abricots
Un peu de sucre glace

Préparer la crème pâtissière et la laisser refroidir.

Faire bouillir le lait avec la vanille.

Pendant ce temps, mélanger la farine, plus sucre et jaune d'œufs.

Verser petit à petit le lait bouillant en remuant constamment, remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux, en remuant sans cesse jusqu'à l'ébullition.

Couper la pâte en quatre carrelés garnir avec 3 grosses c à s de crème pâtissière (froide).

Déposer 3 oreillons sur la crème.

Rabattre un des coins sur les abricots et replier le coin opposé par-dessus en appuyant un peu.

Badigeonner avec le jaune d'œuf, ou avec la confiture d'abricots, pour plus de brillance.

Enfourner à four chaud th 6 (180°) pendant 15 min.

A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

OREILLES D'AMAN

DAVID MDN

Pâte sablée :
250 g de farine type 45
100 g de sucre en poudre
125 g de beurre (ou de margarine)
1 œuf
2 sachets de sucre vanillé
½ sachet de levure chimique

Farce :
Chocolat style pâte à tartiner

Mettre dans un bol le sucre, le sucre vanillé et l'œuf, bien mélanger.

Ajouter ensuite la farine et la levure en mélangeant avec une spatule.

Sabler ensuite la pâte avec les doigts en incorporant le beurre ou la margarine.

Malaxer la pâte avec les mains jusqu'à obtenir une boule en essayant de la travailler au minimum.

Laisser reposer la pâte pendant 1 h.

Abaisser la pâte en une couche fine.

Découper des ronds avec un emporte-pièce ou un verre de 8-10 cm de diamètre environ.

Mettre une boule de farce au centre de chaque rond et replier 3 des cotés du rond pour former un triangle.

Bien fermer les biscuits (ils vont s'ouvrir à la cuisson) en pinçant les bords au maximum l'un contre l'autre pour les souder entre eux.

Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mettre à cuire à four moyen, 180°, 15 min environ (surveiller).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

OREILLES D'AMAN
(en version salée)
AL BALAGAN

Pour 15 biscuits :
200 g de farine T55
120 g de beurre demi-sel
60 g de parmesan
2 g de levure chimique
4 jaunes d'œufs (60 g)
1 c à s d'herbes de Provence
2 jaunes d'œuf pour la dorure

Dans un bol, mélanger la farine, le parmesan, le sel, la levure chimique et les herbes.

Ajouter le beurre froid en morceaux et mélanger jusqu'à obtenir un mélange sablé.

Puis ajouter les jaunes d'œufs et mélanger jusqu'à obtenir une boule.

La mettre au frais 30 min.

Etaler entre deux feuilles de papier cuisson en conservant une épaisseur de 4 mm puis mettre au frais 30 min.

Enlever les feuilles de papier cuisson et à l'aide de l'emporte-pièce, découper des ronds de diamètre de 7 cm dans la pâte.

Utiliser une forme cannelée pour faire plus joli.

Avec les chutes, former une boule et refaire les mêmes étapes précédentes pour former de nouveaux ronds.

Mettre 1 c à c de garniture au centre du rond.

Replier 3 des côtés du rond pour former un triangle.

Pincer fort pour éviter que ça s'ouvre dans le four.

Si l'oreille casse, pas de panique.

Prendre le temps pour la rafistoler.

Badigeonner de jaune puis réfrigérer 30 min.

Mettre éventuellement dans des formes triangulaires pour contenir la pousse.

Puis enfourner 20 min à 150°.

Sortir et laisser refroidir avant de les manipuler.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Garniture végan 1 : pissaladière

2 oignons
2 c à s tapenade
1 c à s d'herbes de Provence
3 c à s d'huile d'olive
2 c à s d'eau
Poivre

Emincer les 2 oignons.

Les mélanger les avec 2 c à s d'huile d'olive.

Mettre au micro-ondes 8 min.

Les mettre dans 1 poêle avec 1 c à s d'huile et 2 c à s d'eau.

Laisser cuire à couvert à feu doux 20 min.

Egoutter les oignons confits.

Sur le rond de pâte sablée, déposer 1 c à c de tapenade puis d'oignons.

Poivrer et ajouter une pincée d'herbes de Provence.

Garniture végan 2 : Pesto Rosso

35 g de tomates séchées
30 g de noix
15 g de basilic
2 c à s d'huile d'olive

Mixer tous les ingrédients ensemble.

Le pesto obtenu sera assez compact.

Garnir ensuite l'oreille.

Ajouter dessus une olive (facultatif).

Garniture fromagère 1 : oignon

40 g oignons
25 g emmental
10 g crème fraîche

Mélanger les oignons confits avec l'emmental et la crème.

Garnir ensuite l'oreille.

Garniture fromagère 2 : gorgonzola noix

30 g de noix
25 g de gorgonzola
Miel

Emietter les noix et les mélanger avec le gorgonzola.

Garnir l'oreille et ajouter au-dessus une pointe de miel.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Garniture fromagère 3 : gorgonzola poire

30 g de poire
25 g de gorgonzola
Miel

Prendre une poire pas trop mure pour éviter qu'elle soit juteuse.

La découper en petits cubes.

Mélanger avec le gorgonzola.

Garnir l'oreille et ajouter au-dessus une pointe de miel.

Garniture fromagère 4 : ricotta

40 g de ricotta
25 g d'emmental
10/15 feuilles de persil

Ciseler le persil.

Mélanger la ricotta avec l'emmental et le persil.

Garnir l'oreille.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

OREILLES D'AMMAN
(en version sucrée)
AL BALAGAN

Pour 15 biscuits :
200 g de farine T55
120 g de beurre (ou margarine)
60 g de sucre
2 g de levure chimique
2 pincées de sel
4 jaunes d'œuf (60 g)
2 jaunes pour la dorure
Sucre glace

Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure chimique.

Ajouter le beurre froid en morceaux et mélanger jusqu'à obtenir un mélange sablé.

Puis ajouter les jaunes d'œuf et mélanger jusqu'à obtenir une boule.

La mettre au frais 30 min.

Étaler entre deux feuilles de papier cuisson en conservant une épaisseur de 4 mm puis mettre au frais 30 min.

Enlever les feuilles de papier cuisson et, à l'aide de l'emporte-pièce, découper des ronds de diamètre de 7 cm dans la pâte.

Utiliser une forme cannelée pour faire plus joli.

Avec les chutes, former une boule et refaire les mêmes étapes précédentes pour former de nouveaux ronds.

Mettre 1 c à c de garniture au centre du rond.

Replier 3 des côtés du rond pour former un triangle.

Pincer fort pour éviter que ça s'ouvre dans le four.

Si l'oreille casse, pas de panique, prendre le temps pour la rafistoler.

Badigeonner de jaune puis réfrigérer 30 min.

Mettre éventuellement dans des formes triangulaires pour contenir la pousse.

Enfourner ensuite 20 min à 150°.

Sortir et laisser refroidir avant de les manipuler.

Saupoudrer de sucre glace.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Garniture ashkénaze 1 : le pavot

10 cl de lait
80 g de pavot
40 g de raisins secs blonds
20 g de miel
20 g de sucre
Zeste ½ citron
1 c à s de citron

Verser les grains de pavot dans le lait frémissant.

Laisser 5 min en mélangeant de temps en temps.

Ajouter le miel, le sucre et les raisins.

Faire cuire 5 min à feu moyen.

Zester et verser le jus d'un citron.

Passer au mixer et réserver au frais.

Garniture ashkénaze 2 : l'abricot

40 g de confiture d'abricot
40 g de raisins secs blonds
Graines de pavot

Mixer les raisins secs puis les incorporer à la confiture d'abricot.

Une fois les oreilles formées, saupoudrer la farce de quelques graines de pavot.

Garniture séfarade : la figue

60 g de confiture de figues
20 g de noix

Torréfier les noix de votre choix pendant 10 min dans une poêle sans matière grasse.

Les mixer puis ajouter la confiture.

Réservez au frais.

Garniture sépharade 2 : les dattes

100 g de dattes
20 g de noix

Torréfier les noix pendant 10 min dans une poêle sans matière grasse.

Dénoyauter les dattes.

Mixer les dattes et les noix refroidies ensemble.

Réserver

.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Garniture sépharade 3 : la marocaine

15 g de raisins secs
15 g de dattes
15 g de noix
Cannelle

Torréfier les noix pendant 10 min dans une poêle sans matière grasse.

Mixer les dattes, raisins et noix refroidies ensemble.

Ajouter 2 pincées de cannelle.

Réserver.

Garniture tendance 1 : le chocolat

40 g de pâte à tartiner
10 g de noisettes

Torréfier les noisettes pendant 10 min dans une poêle sans matière grasse.

Les écraser et les mélanger à la pâte à tartiner.

Réserver.

Garniture tendance 2 : le praliné

50 g de pralinoise
2 crêpes dentelles

Faire fondre la pralinoise 30 s au micro-ondes.

Emietter les crêpes dentelles dedans.

Réserver.

Pour la petite histoire, Aman était un méchant ministre qui voulait exterminer le peuple de la Reine Esther.

Mais, vous pouvez dormir sur vos 2 oreilles, car ce diabolique plan fut déjoué.

Depuis, on croque tous les ans à Pourim, les oreilles de ce vilain Aman.

Pour ces réjouissances, je vous propose des farces différentes, dont l'originale : au pavot, l'africaine à la datte ou à la figue, et des modernes au chocolat ou au praliné.

Un vrai délice.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

OREILLETTES & VARIANTES

OREILLETTES

NOËL FERRANDO

500 g de farine T55 ou 45
1 zeste de citron râpé
1 c à c rase de sel de cuisine
4 œufs moyens ou trois gros
50 g de sucre en poudre
50 g d'huile d'olive (ou du beurre)
1 c à s d'eau de fleur d'oranger
1 l d'huile d'arachide ou autre pour la friture

Mélanger les ingrédients du bout des doigts au début, et bien malaxer la pâte ensuite.

La pâte ne doit pas coller aux doigts, sinon ajouter un peu de farine, ou un peu d'huile si la pâte est trop dure. Former une boule, la laisser reposer 2 h. Détailler ensuite la pâte en petites boules au fur et à mesure. Puis, bien aplatir la pâte avec un rouleau fin.

Ensuite mettre une petite friteuse plate (ou grande poêle), le bac à sucre et les papiers absorbants tout près.

Il faut une pince à beignets pour ne pas se brûler les doigts, et une araignée pour sortir les bandes cuites du bain de friture.

Ces bandes de pâtes cuisent très vite, les faire cuire par trois.

Les sortir et les rouler tout de suite dans le sucre, en principe c'est du sucre glace, ou du sucre fin (semoule).

Puis les déposer sur du papier absorbant en faisant attention, c'est très fragile.

VARIANTES

OREILLETTES

NOËL FERRANDO

300 g de farine
2 œufs moyens
100 g de beurre
¼ de sachet de levure
4 c à s de sucre
Très peu d'eau ou 1 c à s de rhum
Sucre glace
1 l d'huile de friture
1 pincée de sel

Mettre la farine dans une terrine, former une fontaine, mettre le sel, les œufs, le sucre, le beurre ramolli et coupé en petits morceaux et le rhum.

Ajouter, si nécessaire, un tout petit peu d'eau. Malaxer jusqu'à obtenir une pâte lisse puis la laisser reposer une heure ou deux.

L'étaler au rouleau pour obtenir une pâte très mince. Procéder par petites quantités pour l'aplatir plus facilement.

Découper avec une roulette des bandes qui seront elles-mêmes découpées en morceaux d'environ 10 à 12 cm.

Faire chauffer l'huile dans une friteuse.

Quand un morceau de pâte jeté dans l'huile remonte aussitôt à la surface, c'est que la température est bonne, on peut commencer à faire cuire les oreillettes sur les deux faces.

Elles doivent être dorées. Procéder par 4 ou 5 oreillettes à la fois pour bien surveiller la cuisson, puis saupoudrer de sucre glace.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

OREILLETTES
DANIELLE KNIHAR

Pour 1 kg d'oreillettes :
1 kg de farine
2 sachets de levure chimique
6 sachets de sucre vanillé
2 c d'huile d'olive
6 gros œufs
1 verre de lait
1 verre de fleur d'oranger (en bouteille)
1 zeste de citron
50 g de beurre fondu environ

Mélanger tous les ingrédients, pétrir la pâte, il faut qu'elle soit souple.

Etaler la pâte sur un marbre, plus la pâte est fine plus les oreillettes seront croustillantes.

Faire des rectangles avec une entaille au centre, passer un côté dans l'entaille et tirer pour former une sorte de tresse. Faire frire et saupoudrer de sucre glace.

Avec les chutes de pâte, on peut faire des castagnolles.

Faire des petits boudins de pâte, les couper en petits gnocchis. Bien fariner un plat pour ne pas qu'elles se collent entre elles.
Faire frire, mettre du miel chaud et du sucre en poudre.

Pour les déguster, faire réchauffer au micro-ondes.

RETOUR AU SOMMAIRE

OREILLETTES
CHRISTIANE KRIST

500 g de farine
4 œufs
150 g de sucre en poudre
10 cl de lait
4 cl d'huile
1 c à s d'eau de fleur d'oranger ou de rhum ambré
1 zeste de citron râpé
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
Sucre glace
Huile pour friture

Mélanger la farine, le sel, la levure, le sucre en poudre, le zeste de citron.
Ajouter l'huile, les œufs un par un, la fleur d'oranger, puis le lait jusqu'à obtenir une pâte souple.

Si la pâte est trop collante ajouter un peu de farine. Si elle est sèche ajouter un peu de lait.
Laisser reposer la pâte 1 h.

Abaisser au rouleau à 2 mm d'épaisseur.

Découper des losanges avec une roulette à pâtisserie, et faire frire par petites quantités dans un grand bain d'huile.

Quand les beignets sont bien dorés, sortir les oreillettes avec une passoire et saupoudrer de sucre glace.

Les oreillettes se mangent chaudes ou froides. Le secret pour que les merveilles gonflent comme des ballons de baudruche, c'est qu'il faut les abaisser très fin, pas plus de 2 à 3 mm. Plus épaisses elles ne gonfleront pas.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

OREILLETTES AU ZESTE D'ORANGE
M-LOULOU DCM

850 g de farine
Levure
3 œufs
Sucre vanillé
100 g de beurre ramolli
Zeste d'une orange
15 cl d'eau
20 cl de lait
1 peu de sel

Battre tous les ingrédients pendant 10 min environ.

Sécher avec un peu de farine si nécessaire.

Laisser reposer pendant une ½ h.

Ensuite étaler la pâte, couper à votre façon et cuire dans une bonne quantité d'huile de tournesol bien chaude.

Saupoudrer de sucre mélangé avec de la cannelle.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

OSBANE
(Panse farcie en sauce)
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1,5 kg de tripes nettoyées
300 g de viande hachée (bœuf)
5 gousses d'ail
Menthe
Harissa
Quelques légumes pour le bouillon
Sel & Poivre

Découper les morceaux de tripes (ou gras double) asser grands qui seront farcis d'une préparation de viande puis refermés et cousus comme des coussins.

Découper le reste du gras double en fines lanières (à l'aide de ciseaux).

Dans un saladier mettre la viande hachée, ajouter des lanières de gras double, l'ail et la menthe hachés, bien malaxer, puis assaisonner avec le sel, le poivre et une pointe de harissa.

Remplir les morceaux de tripes réservés, puis les coudre pour les fermer.

Cuire ces petits coussins dans un bouillon avec quelques légumes à feu doux pendant 2 ou 3 h.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

OUBLIES
(ou gaufres fines au miel)
RACHEL KOIN

250 g de farine
250 g de miel (voire même plus)
2 œufs
10 cl d'eau
Beurre ou huile

Faire fondre le miel dans l'eau froide.

Mettre la farine dans un saladier, creuser un puits et ajouter les œufs.

Remuer en ajoutant petit à petit le miel fondu.

Laisser reposer la pâte (environ 1h).

Pendant ce temps, mettre le gaufrier sur le feu.

Beurrer ou huiler le gaufrier.

Disposer une boule de pâte au centre du gaufrier (attention les plaques doivent être très chaudes).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PETITE HISTOIRE DE LA PAËLLA
(la poêlée qui divise les Espagnols)
CAROLE SATURNO

Quand, à l'automne 2016, Jamie Oliver, la star des chefs anglais, a posté une photo de sa paëlla sur les réseaux sociaux, il ne s'attendait pas à déclencher un tollé. Des Espagnols de tous horizons l'ont en effet vertement repris.

Le reproche ? Le maître queux avait eu l'outrecuidance d'ajouter du chorizo, un saucisson pourtant bien Ibère, à sa recette. Beaucoup trop olé olé aux yeux des gastronomes d'outre-Pyrénées, qui ne plaisantent pas avec leur plat national. Car selon certains puristes, il n'existe qu'une seule paella : la valenciana (de la région de Valence, sur la côte Est).

Et donc une seule liste de dix ingrédients indispensables : riz, poulet, lapin, haricots verts et blancs, tomates, safran, huile d'olive, sel et eau. Auxquels on peut ajouter des escargots et, éventuellement, du canard, de l'ail, des artichauts, des poivrons et du romarin. Le tout jeté dans une grande poêle plate, alias paëlla en dialecte valencien.

Calmars ? Moules ? Crevettes ? No, no et no ! Pourtant, du Pays Basque à l'Andalousie, des livres de cuisine aux menus des restaurants, des conserves aux surgelés, la paëlla semble toujours marier les produits de la mer et de la terre. Or, il s'agit là d'une invention apparue dans les années 1960, lors de l'essor du tourisme de masse dans la péninsule, et adoubée par Franco, qui appréciait ses couleurs, rouge et or, comme le drapeau.

Cette paëlla mixte mélange en réalité la valenciana à une marinara (riz au court-bouillon et fruits de mer). Elle est pourtant devenue, aux yeux du monde, l'icône de la cuisine espagnole.

La paëlla valenciana est, pour sa part, vieille de plus de deux siècles. Et ses ingrédients racontent l'histoire de la région de Valence.

Le riz fut introduit (tout comme le safran) par les Maures, et cultivé depuis le XIII^{ème} siècle dans la somptueuse lagune de l'Albufera. La présence de la viande de basse-cour (lapin et poulet) est liée au fait que ce bout de littoral n'est propice ni à l'élevage du bétail ni à la chasse au gibier. Les tomates furent rapportées du Nouveau Monde par les conquistadors. Quant aux escargots à la coquille rayée blanc et noir, ils ont toujours été appréciés par les paysans du cru.

Pour lever tout malentendu, des Valenciens ont fondé, en 2014, Wikipaella. Un site internet qui propose de renouer avec la recette authentique, manifeste en dix points et études comparatives à l'appui.

Trois conseils pour cuisiner la paëlla comme à Valence :

L'ingrédient clé :
Le riz. Préférer la variété bomba, cultivée dans l'Albufera, au sud de Valence. Mais gare à ne pas trop le cuire. Sinon, il ne sera digne que de l'écuelle du chat : "Arrós passat, per el gat" (en valencien).

L'ustensile :
En fer, en fonte ou en acier, la poêle doit être très large (40 cm de diamètre pour 4 personnes, au moins le double pour 20 convives), peu profonde (5 à 7 cm maximum) et dotée de deux (voire quatre) anses. Idéalement, elle est posée sur un trépied qui surmonte les flammes d'un feu de bois.

Le rituel :
C'est un plat de fête. Les Valenciens mangent la paëlla à même la poêle, avec une cuillère et se disputent le socarrat, la «croûte de riz» qui colle dans le fond.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PAELLA

CORINNE LIEBE

Pour 12 personnes :
10 cuisses de poulet fermier
900 g calmars (crus à nettoyer)
1 kg ou 24 grosses gambas crues sauvages
24 crevettes moyennes cuites sauvages
1 kg de moules d'Espagne
2 poivrons rouges
600 g de tomates
1 tête d'ail + ail haché
½ l d'huile d'olive
1,500 kg de riz (rir rond à paella rayon espagnol ou risotto taureau ailé)
1 sachet d'épices carmencita et 5 sachets de spigol (ou riz d'or)
5,5 l de liquide (eau + bouillon préparé la veille)
Sel & Poivre

La veille :
Faire revenir les ailes de poulet dans de l'huile d'olive, saler, poivrer, bien faire dorer et recouvrir d'eau, faire bouillir doucement au moins 30 min. Faire revenir les crevettes dans de l'huile d'olive, saler, faire bien dorer et ajouter au bouillon de poulet, ajouter de l'eau pour recouvrir. Laisser refroidir et mettre au frigo.

Nettoyer les calmars, couper en petits morceaux, faire revenir dans de l'huile d'olive, ajouter ail et persil. Quand les calmars commencent à attacher au fond, ajouter de l'eau et faire cuire à couvert jusqu'à ce que les morceaux de calmar soient tendres. Mettre dans un récipient avec le jus et au frigo.

Laver et couper en deux les poivrons. Faire griller au four sur une lèchefrite. Lorsque la peau est bien grillé (un peu noire) les sortir, les éplucher immédiatement, les couper en lamelles et réserver au frigo.

Le jour J :
Laver, ébouillanter et peler les tomates, les couper en tous petits dés.
Laver, trier, et faire ouvrir les moules, et les séparer pour ne garder qu'une coquille avec la moule

Découper le poulet, chaque cuisse en trois parties, le pilon et la contre-cuisse coupée en deux. Hacher 4 gousses d'ail.

Faire chauffer le fond de volaille/crevette pour faire fondre la gélatine, le passer et mesurer la quantité de bouillon (ex : si 2,7 l de bouillon ajouter eau jusqu'à 3 l pour mieux mesurer la quantité de liquide qui servira à cuire le riz).
Au moment où on allume le paellero (poêle à paella), il faut avoir tous les ingrédients sous la main (penser à l'huile d'olive, à l'écumoire, à la fourchette, au torchon, au sel).
Le temps de cuisson de tous les ingrédients, est estimé entre 1 h 30 à 2 h.

Mettre l'huile d'olive dans la paëlla, faire revenir doucement le poulet au centre de la poêle (à petit feu) et faire bien dorer avec la tête d'ail coupée en deux.

Lorsque le poulet est bien doré, le mettre sur les bords de la poêle.

Ajouter de l'huile et faire revenir les gambas crues, bien dorer, ajouter les crevettes cuites, lorsque tout est bien doré au centre de la poêle, ajouter les tomates en dés, bien faire revenir. Faire dorer toujours à feu très doux, ajouter de l'ail haché, les calmars. Ajouter l'eau (la différence entre le bouillon et les 5,5 l nécessaires à la cuisson du riz), ajouter le bouillon, les épices carmencita, le spigol, saler, mettre à ébullition à feu moyen pendant 15/20 min.

Goûter et saler si nécessaire.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Avant de répartir le riz, prélever ½ l de bouillon, que l'on ajoutera si nécessaire lorsque le riz s'assèchera.

Répartir le riz en regardant l'heure pour ne pas dépasser 15 min de cuisson.

Au bout de 5 min, ajouter les moules en déco et le poivron.

A la fin des 15 min, couper le feu, couvrir de torchons et couvrir de papier journal pour maintenir au chaud et laisser le riz boire le reste de bouillon.

Attention : pas de papier alu, le riz éclate et ramollit.

A noter : on compte 3 volumes d'eau pour un volume de riz, mais j'ajoute ½ l pour remplacer l'évaporation du bouillon lors de l'ébullition de la paëlla.

VARIANTES

PAËLLA
DAVID CŒUR

4 cuisses de poulet
1 filet mignon 800 g
1 chorizo
3 poivrons (1 de chaque couleur)
Une douzaine de crevettes
400 g de riz
3 doses de safran
Epices à paëlla
2 oignons
300 g de moule
500 g de mélange de fruits de mer
Bouillon de volaille 800 ml
Huile d'olive
3 gousses d'ail
4 tomates

Dans la poêle à paëlla faire revenir les oignons, les poivrons coupés en lamelles et les tomates.

Les retirer et faire revenir les cuisses de poulet qui auront été coupées en 2.

Ensuite faire revenir le filet mignon coupé en rondelles.

Retirer et faire revenir les gambas jusqu'à ce qu'elles deviennent roses et les retirer.

Au tour des fruits de mer et pour finir le chorizo.

Une fois tous les aliments revenus, faire nacrer le riz avec le safran et les épices à paëlla.

Mettre les oignons et l'ail, mouiller avec le bouillon et déposer tous les ingrédients sauf les moules et les crevettes qu'il faut mettre juste 10 min avant la fin de la cuisson pour que ce ne soit pas trop cuit.

Faire cuire 30 à 35 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PAELLA (VITE FAIT)
SERGE SERGE

300 g de riz long (pas de cuisson rapide)
4 filets de poulets en morceaux
1 chorizo en rondelles
2 oignons hachés
1 poivron rouge et 1 vert (en morceaux)
2 gousses d'ail écrasées
120 g de petits pois surgelés
120 g de carottes surgelées
1 petite boîte de tomates pelées
40 crevettes cuites
400 g de fruits de mer surgelés
½ verre d'eau
Huile
1 sachet de condiments à Paëlla (ou paprika)
Sel & Poivre

Dans un grand plat, faire revenir l'oignon, la viande, le chorizo, et les poivrons.

Ajouter l'ail.

Ajouter la boîte de tomate, le sachet de condiments, le sel, le poivre, les petits pois, les carottes et bien remuer.

Verser le riz, remuer.

Ajouter 1 l d'eau, le jus des fruits de mer décongelées, les fruits de mer, 30 crevettes décortiquées, couvrir d'eau et laisser cuire 30 min en remuant souvent.

Ne pas laisser accrocher.

Décorer avec les crevettes restantes.

PAËLLA
VALERIE GRAVIER

10 cuisses de poulet (séparer pilon et haut de cuisse)
900 g de calamars
1 kg de grosses gambas
24 crevettes
1 kg de moules
2 poivrons rouges
2 poivrons verts
2 boîtes de tomates concassées
Hachis d'ail et persil
Huile d'olive
1,250 g de riz
Epices à paëlla
1 sachet de Spigol
4 l d'eau

Dans la poêle, faire revenir le poulet puis le retirer.

Faire pareil avec les poivrons, les calamars, les gambas et crevettes.

Puis mettre le hachis d'ail et persil et la tomate concassée.

Faire revenir, ajouter le riz et le bouillon (fait avec l'eau des moules que l'on fait ouvrir avant et les épices à paëlla et le spigol) et tout remettre, plus les moules.

Cuire 20 min puis couvrir et laisser reposer feu éteint.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PAELLA
ANNE-MARIE TRANI

900 g de riz long
10 cuisses de poulet
3 poivrons
1 kg de tentacules de gros calamars
3 grosses poignées de crevettes
Tranches de chorizo doux ou fort (à votre convenance)
10 à 12 gambas
800 g de moules
5 belles tomates
Piment (doux ou fort)
5 capsules de safran
2 feuilles de laurier
Une poignée de petits pois (facultatif)
Sel & Poivre

Dans une grande poêle à paëlla, mettre de l'huile d'olive et faire revenir les cuisses de poulet salées et poivrées avec l'ail et des tranches de chorizo.

Lorsqu'elles sont bien dorées de part et d'autre, les enlever ainsi que les gousses d'ail et réserver.

Dans la même poêle, faire dorer également les poivrons (taillés en lamelles) et les réserver.

Ajouter dans cette même poêle, les tentacules de calamars (taillées en morceaux), on peut bien entendu utiliser des calamars plus petits mais entiers.

Ajouter également les crevettes, les gambas, faire revenir le tout pendant quelques min et réserver.

Ajouter les moules. Lorsqu'elles sont ouvertes, les sortir et réserver.

Remettre les cuisses de poulet, les poivrons, les calamars, bien remuer et à ce stade de la cuisson lorsque tout est bien revenu, ajouter les tomates bien mûres (ébouillantées et taillées en petits morceaux).

Les faire fondre, en les mélangeant bien avec le reste.

Ajouter le piment, le safran, le laurier et bien faire revenir. Saler et poivrer si besoin.

Lorsque la préparation prend une belle teinte, incorporer environ le riz, (cuisson 10 min pour moi, marque Oncle Bens), bien remuer et ajouter 1 l d'eau (voire plus, qui aura été préalablement bouillie).

Faire cuire le riz et au cours de la cuisson, ajouter les petits pois.

Lorsque tout est bien cuit et que le riz a pris une belle couleur, remettre les moules, les gambas sur le dessus afin d'achever leur cuisson.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PAIN A LA SEMOULE A LA POELE
PAIN A LA SEMOULE AU FOUR

ANNICK GUICHARD MAYANS

250 g farine
250 g semoule de blé fine (ou moyenne - pas du couscous)
25 cl d'eau tiède
1 c à s de sucre
3 c à s d'huile d'olive
1sachet levure de boulanger
Huile et semoule pour la décoration
1 c à c de sel

Dans l'eau bien tiède, mettre le sachet de levure, le sucre, l'huile.

Réserver

Mélanger la farine, la semoule et le sel.

Ajouter l'eau avec la levure.

Mélanger avec la maryse.

Laisser pousser 30 min, couvrir.

Récupérer la pâte, diviser en 2.

PAIN A LA POELE

Pétrir, former une boule.

Aplatir à la main, former un cercle.

Mettre 1 c à c de semoule sur chaque face.

Poser la pâte dans une poêle, couvrir d'un torchon, laisser pousser 30 min.

Cuire 1 min à feu vif puis 6 min à feu minimum.

Tourner le pain, cuire de la même façon 1 min à feu vif, 6 min à feu minimum.

PAIN SEMOULE AU FOUR

Pétrir, former une boule.

Aplatir, mettre 1 c à c d'huile, masser.

Reformer une boule.

Aplatir et donner une forme de pain.

Huiler avec une c à c d'huile.

Mettre sur du papier cuisson, dans un plat à tarte, laisser pousser 30 min.

Cuisson 25 min th 180°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PAIN ARABE

NOEL FERRANDO

450 g de semoule très fine
2 c à c de levure de boulangerie déshydratée
1 c à s de lait
1 c à s de sucre
1 c à s d'huile
300 ml d'eau
1 c à c de sel

Mélanger ensemble des ingrédients secs et en continuant de mélanger au robot (idéal) ou à la main, verser l'eau.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et lisse.

Laisser lever 1 h pour faire doubler de volume.

Pétrir la pâte et diviser en 2 boules en ajoutant de la semoule pour que la pâte ne soit plus collante.

Couvrir d'un linge et laisser reposer 30 min.

Aplatir en disques de 20 cm de diamètre.

Chauffer la crêpière (ou une poêle sans matière grasse) à 190° et déposer le pain à cuire 2 à 3 min (jusqu'à la bonne coloration) sur chaque face.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PAIN ITALIEN
MONIQUE MOMO

Pour 3 baguettes :
600 g de farine type 55
10 g sel
300 g d d'eau tiède
25 g de levure de boulanger
60 g d'huile d'olive
1 jaune d'œuf

Mélanger le sel et la farine.

Mélanger ensuite la levure à l'eau et à l'huile et mettre le tout dans la farine.

Pétrir 5 min et laisser gonfler 1 h ½.

Mettre en forme et refaire gonfler.

Badigeonner de jaune d'œuf pour dorer, et enfourner à 220° pendant 25 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PAIN MAHONNAIS

PASCAL BADARACCHI

500 g de farine
1 paquet de levure de boulanger
2 c à c d'anis vert
4 c à s d'huile d'olive
1 grosse pincée de sel fin

Dans un bol, faire dissoudre la levure dans un peu d'eau tiède, légèrement sucrée pendant quelques min.

Dans un grand saladier mettre la farine, le sel, l'anis, mélanger, faire un puits, ajouter la levure du bol, l'huile d'olive et de l'eau pour obtenir une pâte lisse et élastique.

Bien la pétrir.

Laisser reposer 5 h, en ayant pris soin de couvrir le saladier avec un torchon.

Partager, à la main, la boule de pâte en deux.

Former 2 pains, sur une plaque farinée.

Inciser chaque pain sur le dessus.

Cuire 35 à 40 min au four th 6 ou 7 (200°).

Surveiller la cuisson.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PAIN DU SHABBAT & VARIANTES

PAIN DU SHABBAT

DAVID MED

1 kg de farine
1 œuf
15 cl d'huile
40 cl d'eau (environ)
1 c à s de sel
½ verre de sucre (75 g)
¾ cube de levure de boulanger (30 g ou 2 c à s rases de levure sèche)
2 c à s de graines de sésame ou de graines de pavot (pour saupoudrer le pain)

Mettre en premier les liquides puis ajouter ensuite la farine, le sucre et en dernier le sel (à ne pas mettre en contact avec la levure).
La pâte au départ est collante mais elle doit finir par être souple sans être trop collante.

La laisser lever 1 à 2 h (astuce : mettre une petite boule de pâte dans un verre rempli d'eau froide, quand la boule flotte, la pâte a asser levé, allumer alors le four).

Préparer les formes et les laisser monter encore une fois environ 30 min.

Badigeonner les pains avec un jaune d'œuf et mettre les graines de sésame. Enfourner dans le four préchauffé à 190°. Faire cuire pendant 10 min à 190° puis 15 min environ à 180° jusqu'à ce que le pain soit doré (attention il fonce très vite).

Remarque : il faut diluer la levure dans l'eau tiède (attention pas brûlante)

VARIANTES

PAIN JUIF POUR SHABBAT

DANY KOIN

60 g de levure de boulanger
6 carrés de sucre
2 verres d'eau
1 kg de farine
1 c à s de sel
2 œufs
½ verre d'huile

Mélanger les verres d'eau avec le sucre et la levure, laisser reposer.

Pendant ce temps dans un bol du robot ou dans une grande jatte, mettre la farine, le sel, l'huile et bien pétrir.

Quand la levure mousse et gonfle, l'ajouter à la farine.

Laisser reposer pendant 1 h.

Quand la pâte a doublé de volume, faire des boules de grosseur égale pour faire le tressage.

Le tressage étant fait, badigeonner de jaune d'œuf et parsemer de graines de sésame.

Le tressage se fait à partir de 4 boules ou de 6 boules. Mais il faut que les pâtons soient de la même longueur et du même poids.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PAIN DE SHABBAT
(ou pain Juif)
RACHEL KOIN

1 kg de farine type 45
20 g de levure fraîche (on a tendance à mettre beaucoup trop de levure pour le pain, ce qui le fait durcir plus vite et ne sert à rien, surtout quand on le fait lever à 40°) (utiliser 10 g de levure self instant à la place)
2 œufs à température ambiante + 1 œuf pour la dorure (on peur aussi dorer avec un blanc d'oeuf)
80 g de sucre
20 g de sel
100 ml d'huile de tournesol
390 ml d'eau de source tiède
Quelques graines de sésame, pavot, nigelles ou fenouil

Si vous vouler faire ce pain avec la méthode du tangzhong, afin d'obtenir un moelleux incroyable, voici les proportions :

Faire un tangzhong la veille, avec 50 g de farine et 250 g d'eau, puis procéder ainsi le lendemain :
950 g de farine type 45
20 g de levure fraiche ou 10 g de levure sèche (pas plus)
180 g d'eau tiède (l'eau de source c'est mieux que l'eau du robinet)
300 g de tangzhong à température ambiante
2 œufs à température ambiante
80 g de sucre
100 g d'huile
20 g de sel
Le déroulé de la recette reste inchangé, ajouter simplement le tangzhong avec le reste des ingrédients.

Emietter la levure dans la cuve du robot, ajouter l'eau tiède, et bien la délayer. Ajouter la farine, puis tous les autres ingrédients (en mettant le sel en dernier, qui ne doit pas être en contact avec la levure, car il la tuerait) et pétrir pendant 10 vraies min à vitesse 1, jusqu'à obtenir une pâte bien souple et toute douce. Placer la pâte dans un récipient et bien le couvrir avec un linge humide.
Si le four le permet, placer le récipient dedans en position "étuve" (40°), cela accélèrera sa levée (surtout en hiver).

Lorsque la pâte a bien doublé de volume (cela peut prendre entre 1 h ½ à 3 h en fonction de la température), la dégazer avec le poing, et procéder au façonnage. L'idéal est d'étaler la pâte finement au rouleau à pâtisserie pour la dégazer, cela évitera les bulles d'air disgracieuses qui peuvent apparaître après le façonnage. Il existe différentes façon de le façonner : tresses à 3, 4, 5 ou 6 branches, en rond, en marguerite, etc. Un des plus beaux tressages est celui réalisé avec 6 branches.

Pour obtenir un pain moelleux, il faut qu'il y ait une certaine humidité dans le pain, c'est pour cela que la pâte doit être à la limite du "collant". "A la limite" parce qu'une pâte trop collante sera difficile à façonner, mais une pâte trop sèche (et plus facile à façonner) donnera un pain sec ! C'est avec le temps que l'on trouve exactement la bonne consistance.

En fait la pâte doit faire ce qu'on appelle "l'effet scotch". Comme son nom l'indique, ceci signifie que l'on doit avoir la même sensation lorsque l'on touche la pâte que lorsque l'on pose le doigt sur du scotch : on doit sentir que ça colle un peu, mais il ne doit pas y avoir de pâte sur le doigt.

Si on ne sent pas que la pâte adhère légèrement au doigt, c'est qu'elle manque d'humidité.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Mais en respectant scrupuleusement les quantités indiquées, tout devrait bien se passer !

Si vous n'aver pas de four avec la fonction étuve et que vous vouler que votre pâte lève à la vitesse de l'éclair, procéder ainsi : faire bouillir un grand récipient d'eau chaude pensant 10 min dans votre micro-ondes puissance max, puis mettre la pâte à lever à l'intérieur (couverte d'un linge humide). Si votre micro-ondes est grand, laisser le récipient rempli d'eau bouillante. Levée supersonique garantie ! Votre pâte doublera de volume en 1 h ½.

PAIN DE SHABBAT
(pain juif)
RACHEL KOIN

500 g de farine
2 sachets de levure boulangère
1 œuf + 1 jaune pour dorure (à la fin)
1 pincée de sel
3 c à s de sucre
Eau jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler (ex : pâte à pizza)
Graines de sésame ou de pavot (à la fin sur la dorure)

Mélanger farine, œuf, sucre, sel, levure et eau petit à petit.

Pétrir la pâte pendant 10 min jusqu'à ce qu'elle devienne lisse (ne pas hésiter à rajouter de l'eau ou de la farine si besoin).

Laisser reposer 10 à 15 min.

Faire 3 boules. Les travailler une à une et les faire rouler sous les mains en forme de baguette.

Les assembler ensuite et former une tresse.

Lorsque la tresse est faite, faire la dorure (jaune d'oeuf + un peu d'eau).
Pour finir étaler la dorure sur le pain à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Ajouter ensuite sur la dorure, les graines de sésame ou de pavot.

Enfourner à 180° (th 6) pendant 20 min.

Piquer à l'aide d'un couteau pour savoir si c'est cuit.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PAINS MAROCAINS

(Batbout)

MAURICE TEBOUL

200 g de farine
100 g de semoule fine
1 sachet de levure boulangère
1 c à c de sel
20 cl d'eau tiède

Mélanger la farine, la semoule, le sel et la levure.

Ajouter l'eau et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Partager en 5 ou 6 pâtons.

Les mettre en boules sur une feuille de cuisson farinée, puis les aplatir sur une épaisseur de 1 cm ½.

Les laisser pousser une heure.

Dans une poêle sèche, sans huile, bien chaude cuire 5 min de chaque côté

VARIANTE

PAIN MATLOUH

PATY PATYPATY

200 g de farine T45
200 g de semoule extra fine
1 c à s de sucre
1 sachet de levure boulangère (ou 18 à 20 g de levure fraîche)
2 c à s d'huile d'olive
26 cl d'eau tiède
Sel

Diluer la levure dans de l'eau tiédie.

Dans le bol du robot, verser la farine, la semoule, le sucre, le sel et la levure (la levure ne doit pas être en contact avec le sel).

Pétrir la pâte en ajoutant petit à petit l'eau.

Il faut pétrir au moins 10 min voire 15 min.

Pour des matlouh moelleux il faut ajouter de l'huile d'olive et pétrir jusqu'à ce qu'elle soit absorbée par la pâte.

La pâte doit être molle et lisse au toucher, un peu élastique.

Si votre pâte est compacte et un peu dure, vos matlouh seront secs, pour cela ajouter un peu d'eau et de l'huile d'olive.

Fariner ou huiler votre main pour retirer la pâte et la déposer dans un plat creux, puis la travailler un peu pour lui donner un belle forme ronde.

Couvrir d'un film et laisser lever la pâte au moins 45 min à 1 h dans un endroit chaud. Il faut qu'elle double de volume.

Dégazer la pâte sur un plan de travail en la soulevant, puis la diviser en boules selon l'envie.

Fariner ou semouler le plan de travail et étaler la boule à la main en formant un cercle d'1 cm ou 1 cm ½ avec la paume en l'étirant.

Puis découper des feuilles de papier cuisson un peu plus grand que le cercle de pâte et déposer la pâte dessus (c'est une astuce pour

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

déposer la pâte facilement dans la poêle). Cela évite de dégazer à nouveau la pâte en la manipulant, ce qui l'empêcherait de gonfler un peu à la cuisson.

Il faut de nouveau laisser pousser la pâte 30 min ou plus, tout dépend de la température de la pièce.

Les couvrir d'un torchon.

Lorsque les disques de pâte sont gonflés on peut apercevoir des petites bulles dessus, c'est prêt pour la cuisson.

Chauffer une poêle anti-adhésive sur un feu doux et déposer le matlouh délicatement avec le papier sulfurisé dans la poêle puis retirer délicatement le papier.

Cuire quelques minutes, le pain va gonfler, retourner le matlouth à la main et même faire un peu dorer le tour délicatement, ne pas augmenter le feu, la cuisson doit être régulière (prendre un gant de cuisine si vous craignez le chaud).

On peut faire deux ou trois matlouth selon la grandeur des cercles.

Garder les pains dans un torchon, ils conserveront leur moelleux.

On peut également faire le matlouh sucré. Pour cela on ajoute sur le pain cuit, du beurre fondu dessus ainsi que du miel et même des amandes effilées grillées au four.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PAINS TUNISIENS

MICHEL RUISI

1 kg de farine (type 45 ou 55)
30/40 cl d'eau tiède (pas bouillante)
1 carré de levure de boulanger (env. 50 g ou 4 sachets de levure de boulanger en sachet)
6 c à s du huile d'olive
2 c à s de sucre en poudre
3 c à c de sel

Bien pétrir la pâte (plus elle sera travaillée, plus elle gonflera).

Laisser reposer et monter la pâte dans une cuvette ou un grand saladier durant 1 h à 1 h 30, en la couvrant d'un linge (attention aux courants d'air).

Faire 4 petites boules et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte en long, puis la rouler sur elle-même (comme pour confectionner un croissant).

Laisser reposer vos pâtons 15 à 20 min.

Avant de mettre vos pâtons au four, leur faire de profondes entailles à l'aide d'un couteau (1 à 2 cm).

Pour ceux qui le souhaitent, avec l'aide d'un pinceau, badigeonner vos pâtons avec un jaune d'œuf battu (pour leur donner une jolie couleur dorée.

Préchauffer le four à 230° (th 7 ½), (mettre un plat rempli d'eau en bas du four pour faire de la vapeur et permettre aux pains de dorer).

Faire cuire vos pains durant 20 à 25 min, environ.

Vous pouver également garnir vos pains en les parsemant de graines de sésame, pavot, carvi. (nigelle, zaatar ou sésame.)

VARIANTE

PETITS PAINS TUNISIENS

NICOLLE FRANCHI

500 g de pâte à pizza
4 pommes de terre boullies
2 boites de thon
16 olives noires

Former 8 petits pains pâte à pizza.

Laisser lever 1 h ou plus, inciser dessus chaque pain,

Badigeonner d'un jaune d'oeuf, les pains à l'aide d'un pinceau, enfourner.

Cuisson four préchauffé, 180/200° pendant 25 à 30 min et 200° les 10 dernières minutes.

Sortir les pains et les laisser refroidir.

4 œufs durs
1 jaune d'œuf (pour la dorure des pains)
8 cornichons
Huile d'olive

Avec la pointe d'un couteau, creuser le dessus des pains en forme de calottes. Enlever un peu de surplus de mie,

Mettre 1 filet d'huile d'olive au fond de chaque pain,

Disposer les pommes de terre coupées en fines lamelles, le thon, 1 cornichon coupé en 4, la moitié d'un œuf dur coupé en 2, 2 olives à chaque extrémité des pains, encore un petit filet d'huile d'olive sur les ingrédients,

Fermer les pains en serrant avec votre main.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PETITS PAINS TUNISIENS
LO ROSSI - AVELLA

2 sachets de levure boulangère soit 10 g
500 g de farine
200 ml d'eau
1 œuf
2 c à s huile d'olive
1 c à s sucre rase
1 c à c sel rase
1 salade
Tomates
Poivrons
Oignons rouges
Câpres
Olives noires
Harissa

Dans le bol du robot faire un levain avec les 200 ml d'eau avec la levure et le sucre.

Mélanger 3 min.

Ajouter la farine, l'œuf, l'huile d'olive, le sel et pétrir pendant 5 min.

Mettre la pâte dans un saladier et laisser reposer 30 min minimum.

Pendant ce temps préparer la garniture.

Préparer une salade avec tomates, poivrons, oignons rouges, variantes, câpres, olives noires, harissa, sel, poivre, huile d'olives.

La pâte ayant levé, il faut la dégazer du bout des doigts, former des boules ovales puis les poser sur une plaque et les laisser reposer 20 à 30 min.

Préparer un bain d'huile puis y faire frire les fricassés.

Les déposer sur du papier absorbant et les laisser refroidir.

En refroidissant ils deviennent moelleux.

Les couper à moitié et les garnir.

Normalement, la garniture est composée de pommes de terre, thon, câpres, œufs et olives noires.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PAIN MOELLEUX

(aux pommes de terre)

MARIE PIQUERY

450 g de farine
150 g de pommes de terre cuites à l'eau
¼ de l de lait tiède
1 c à s de levure de boulanger (ou sachet correspondant à 500 g de farine)
1 c à s d'huile
1 c à c de sel
1 jaune d'œuf avec 1 c à s de lait (pour dorer)
Des graines au choix

Mettre la levure avec le lait tiède et laisser reposer 15 min.

Ecraser les pommes de terre à la fourchette et laisser refroidir. Mélanger la purée de pommes de terre au mélange lait-levure jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Ajouter l'huile, le sel, la farine petit à petit et mélanger jusqu'à ce qu'elle se ramasse. Ajouter un peu d'eau tiède si la pâte est trop sèche.

Pétrir la pâte 10 min à la main pour obtenir une pâte souple et élastique. Mettre dans un saladier en verre et couvrir avec un film alimentaire, et un torchon.

Laisser reposer.
Le pâton doit doubler de volume.
Retirer et pétrir pour chasser l'air.

Former huit boules de tailles égales.
Beurrer et fariner un moule et y placer les 7 boules espacées autour, une au milieu.

Badigeonner de jaune d'œuf avec le lait et parsemer de graines. Couvrir et laisser doubler de volume.

Préchauffer le four à 220° et enfourner. Après 10 min, baisser la température à 180°.
Laisser cuire pendant 20 min à peu près.

Mettre directement sur la plaque de cuisson farinée ou recouverte de papier cuisson.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PAIN AU THON

ANNIE BLASCO-CESAR

4 grosses pommes de terre
4 œufs
1 grosse boîte de thon au naturel
Vinaigre
Mayonnaise
1 gousse d'ail
½ botte de persil
Tomates
Citron
Sel & Poivre

Peler les pommes de terre, bouillies et tièdes. Faire cuire les œufs durs, et les ajouter.

Ecraser le tout, mélanger à une très grosse boîte de thon au naturel égoutté, ajouter une larmichette de vinaigre, un bol de "mayo" faite maison, une gousse d'ail écrasée ou plus selon les goûts, du sel, du poivre, ½ botte de persil haché fin.

C'est facile, pas cher, et délicieux surtout en été

Servir bien frais, entouré de rondelles de tomates et de citron.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PAIN D'EPICES & VARIANTE

PAIN D'EPICES

ROGER MARTINEZ

1 c à c d'anis vert en poudre
1 c à c de gingembre en poudre
¼ de c à c de cannelle
1 c à c de sel fin
2 c à c de bicarbonate de soude
250 g de sucre
250 g de miel d'acacia liquide
250 g de farine normale
250 g de farine de seigle
20 cl d'eau tiède
1 moule à cake de 2 l

Mélanger dans un plat toutes les épices, le bicarbonate, le sucre, le miel et l'eau.

Mélanger dans une terrine les deux farines, ajouter le contenu du plat, bien mélanger.

Préchauffer le four à 180° (th 6) pendant 10 min.

Beurrer et fariner le moule à cake, y mettre la pâte, mettre au four pour 1 h.

Vérifier la cuisson au couteau pointu.

VARIANTE

PAIN D'EPICES A L'ORANGE

ROGER MARTINEZ

150 g de miel
100 g de beurre
250 g de farine
1 sachet de levure chimique
2 c à c de gingembre moulu
2 c à c de cannelle
1 pincée de sel
250 g de marmelade d'orange
1 œuf

Faire fondre le miel et le beurre ensemble.

Tamiser ensemble la farine et la levure chimique, et mettre dans une bassine.

Ajouter le gingembre, la cannelle et la pincée de sel.

Verser dessus le mélange, miel et beurre refroidis. Ajouter la marmelade d'orange et l'œuf battu.

Verser dans un moule à cake d'environ 30 cm de long, que vous aurer beurré et enfariné (ou chemisé avec du papier sulfurisé).

Faire cuire dans un four à 150° (th 5) pendant 1 h au moins (ça dépend du four).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PALETS DE DAME & VARIANTES

PALETS DE DAME
(au Citron)
MARIE PIQUERY

60 g de beurre
60 g de sucre en poudre
75 g de farine
1 œuf
1 citron

Ramollir le beurre dans une terrine, mélanger le sucre et battre énergiquement le tout durant 3 à 4 min.
Ajouter l'œuf entier et continuer de travailler.

Terminer le mélange en ajoutant la farine et ensuite ½ zeste de citron.

Pour le glaçage (facultatif)
1 blanc d'œuf (légèrement battu)
200 g de sucre glace
½ jus de citron

Chauffer le mélange à feu très doux, en remuant vigoureusement pour éviter les grumeaux, pendant 5 min.

Coucher en forme de petits macarons plats sur une tôle beurrée et farinée (ou papier cuisson).

Cuire à 200° (th 7) pendant 5 à 8 min.

Napper les palets avec une c à s, et laisser refroidir jusqu'à solidification du nappage.

VARIANTES

PALETS DE DAME
(aux Raisins de Corinthe)
MARIE PIQUERY

60 g de beurre
60 g de sucre en poudre
75 g de farine
40 g de raisins de Corinthe
1 œuf
3 cl de rhum

Ramollir le beurre dans une terrine, mélanger le sucre et battre énergiquement le tout durant 3 à 4 min.

Ajouter l'œuf entier et continuer de travailler.

Terminer le mélange en ajoutant la farine et ensuite les raisins qui auront préalablement trempé dans le rhum pendant quelques heures.

Coucher en forme de petits macarons plats sur une tôle beurrée et farinée (ou papier cuisson).

Cuire à 200° (th 7) pendant 5 à 8 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PARILLADA DE POISSONS A LA PLANCHA

JEAN-LUC TEMIME

300 g de moules
6 gambas
6 anchois
6 sardines
6 darnes de merlu
6 filets de rouget ou de saumon
1 langouste (pour la royale)

Choisir les poissons et les crustacés selon les arrivages et les saisons.

Il faut commencer par cuisiner les poissons et les fruits de mer les plus grands et les plus fermes et finir par les plus petits et les plus délicats.

De cette manière, ils seront tous prêts en même temps.

Les accompagner de légumes à la plancha et de salades diverses.

Conseil :
C'est LA recette de cuisine à la plancha par excellence. Il est nécessaire d'avoir de très bons produits et de faire attention à la cuisson délicate des poissons et des coquillages.

Un peu d'huile avec de l'ail ou du persil haché et quelques gouttes de citron pendant la cuisson suffisent à rendre ce plat délicieux et facile à réaliser sur la plancha.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PASTELES DE BONIATO Y ANIS

(ou Pastissets)

ODETTE MIRAGLIA

75 g d'huile
50 g d'anis (anisette)
25 g de vin blanc doux
35 g de sucre
240 g de farine
1 paquet de sucre vanillé

Pour la garniture : 400 g de patates douces en purée + 150 g de sucre

Verser l'huile, l'anis, le vin, les 2 sucres et mélanger. Puis ajouter la farine.

Etaler la pâte et découper des cercles de 10 cm de diamètre.

Déposer un peu de purée au centre et fermer en soudant la pâte avec les doigts.

Dorer avec un jaune d'œuf.

Cuire à four préchauffé environ 15 min à 180°.

Une fois refroidis, saupoudrer de sucre glace.

VARIANTE

75 g d'huile
50 g d'anis (anisette, ou du pastis)
25 g de vin blanc doux (ou muscat)
35g de sucre
1 œuf
220/240 g de farine

Purée patate douce : 400 g + 150 g de sucre
Sucre vanillé
1 pincée de cannelle

La pâte : tout mélanger et pétrir rapidement.

Faire cuire les patates douces coupées en morceaux dans de l'eau.

Quand elle est bien cuite, l'écraser à l'aide d'une fourchette.

Verser dans une casserole avec le sucre et faire dessécher au maximum en la remuant.

Etaler la pâte, découper des ronds de 10 cm environ. Déposer une cuillère de purée et fermer comme des chaussons.

Dorer à l'œuf et cuire 20 min à peu près à 180°.

Laisser refroidir légèrement et saupoudrer de sucre glace.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PASTILLAS AU POULET

RACHEL KOIN

12 feuilles de brick
1 poulet
400 g d'oignons
5 brins de coriandre
5 brins de persil plat
1 c à s rase de cannelle en poudre
2 c à s de miel
50 g de beurre
4 c à s d'huile d'olive
Sel & Poivre

Désosser le poulet et hacher la chair grossièrement. Laver, sécher, effeuiller et hacher le persil et la coriandre.

Peler et émincer finement les oignons.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte, ajouter la viande et les oignons émincés et faire dorer.

Ajouter le mélange persil/coriandre et la cannelle. Arroser de miel, saler et poivrer, mélanger bien.

Verser un peu d'eau dans le fond de la cocotte, baisser le feu au minimum et laisser cuire ½ h en remuant de temps en temps et en remettant un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire.

Préchauffer le four 180° (th 6). Faire fondre le beurre et badigeonner les feuilles de brick (on peut également le faire avec du jaune d'œuf).

Poser la moitié des feuilles de brick les unes sur les autres sur une feuille de papier sulfurisé.

Verser la préparation au poulet au centre et l'étaler jusqu'à 2 cm du bord des feuilles de brick. Replier la bordure de brick sur la garniture et poser par-dessus le reste des feuilles de brick. Replier les bords par en dessous.

Enfourner et faire cuire 15 à 20 min, le temps que la pastilla soit bien dorée. Sortir la pastilla du four, la saupoudrer de cannelle et de sucre glace.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

PASTILLA
(ou bastila au poulet)
GAÏL SPINACH

5 hauts de cuisse de poulet
1 kg oignons
5 gousses d ail
1 bouquet de persil plat
1 bouquet de coriandre
4 œufs
Ras el hanout
Cannelle
Gingembre
Curcuma
Camoun (cumin)
Miel
Sucre glace
400 g d amandes grillées mais nature
Huile olive
Beurre
Feuilles de brick
Sel

Faire revenir le poulet dans une cocotte dans un fond d'huile/beurre.

Ajouter les oignons, l'ail, les épices et une bonne c à s de miel. Bien faire revenir.

Couvrir d'eau jusqu'à hauteur du poulet et ajouter persil et coriandre hachés et laisser cuire à feu doux pour que le tout confise.

Une fois le poulet confit, le séparer et le laisser refroidir dans un plat pour l'effilocher.

Faire griller les amandes au four (attention ça va très vite en mode brûlé). Les concasser ensuite.

Battre les œufs et les verser dans le bouillon de cuisson et en faire comme une brouillade.

Vérifier l'assaisonnement.

Procéder au montage par couches successives :
- Feuilles de brick beurrées
- Brouillade
- Effilochée de poulet
- Feuille de brick
- Concassé d'amande auquel on ajoute un peu de sucre glace et cannelle.

Refermer avec des feuilles de brick

Intercaler des feuilles entre chaque étage.

Bien beurrer les feuilles et mettre au four à 200° pendant 20 min.

Une fois sorti, faire une déco au feeling avec sucre glace et cannelle

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Nickelés

PATATES DOUCES AU CARAMEL

NOEL FERRANDO

180 g de patates douces
50 g de sucre en poudre
2 c à s d'huile neutre
2 sachets de sucre vanillé

Couper les patates douces en morceaux (taille moyenne).

Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen, faire dorer la patate douce pendant 5 à 10 min (la chair doit être tendre).

Sortir les morceaux cuits, réserver au chaud.

Garder le reste d'huile, ajouter le sucre et le sucre vanillé.

Faire un caramel brun à feu moyen.

Mettre une goutte de caramel dans l'eau froide, il doit être cassant et croquant.

Remettre les morceaux de patate douce, mélanger rapidement, servir tout de suite.

Pour la dégustation : prendre un morceau, il doit faire des filaments de caramel, puis tremper dans l'eau froide pour que le caramel se durcisse.

VARIANTE

PATATES DOUCES CARAMELISEES

ODETTE MIRAGLIA

Patates douces
Beurre
Sucre en poudre
Cassonade
½ verre d'eau

Couper les patates en morceaux. Faire dorer dans une poêle antiadhésive avec un peu de beurre.

Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les patates soient fondantes.

Saupoudrer de sucre en poudre et de cassonade + ½ verre d'eau.

Garder à feu doux jusqu'à caramélisation.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

PATES & VARIANTES

PATE A TARTE

(aussi bien sucrées que salées :
pizzas, pissaladières, à la confiture de patates douces entre autres)
RACHEL KOIN

1 verre mesureur bombé de farine
½ sachet de levure l'Alsacienne
½ verre d'huile
½ verre d'eau tiéde

Faire un puits dans la farine, mettre un mélange d'huile et d'eau, une pincée de sel.

Remuer énergiquement avec cuillère en bois puis faire une boule de pâte à mettre dans un moule.

Piquer avec la fourchette puis mettre la garniture choisie.

Faire cuire à 160° en surveillant la cuisson.

VARIANTES

PATE

(pour les cocas, les petits pâtés à la soubressade ou à la saucisse)
ODETTE MIRAGLIA

250 g de farine
Sel
½ paquet de levure
1 œuf

Remuer et ajouter 7 c à s d'huile mélangées à 7 c à c d'eau chaude.

Quand l'eau et l'huile sont émulsionnées, ajouter à la farine et pétrir légèrement.

On peut ensuite les garnir (frita, blettes, etc.).

Si on les fait frire avec cette pâte, elles sortent moelleuses.

PATE MAISON POUR PIZZA

ANDRE FORMISANO

500 g de farine
25 cl d'eau minérale
½ c à c de sel
½ c à c de sucre
4 g de levure boulanger
1 c à s de huile d'olive

Fermentation longue : 5 h.

Cette pâte peut se conserver 3 jrs dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PATES & VARIANTES

PATES A LA VIANDE HACHÉE
(et Omelette d'œufs)
MERIEM BENTURQUI

500 g de pâtes
300 g de viande hachée
4 œufs
2 oignons
2 c à s d'huile
Cannelle
Sel & Poivre noir

Faire cuire les pâtes dans de l'eau salée après les avoir grillées un peu comme la semoule de tamina, égoutter, rincer à l'eau froide puis égoutter à nouveau.

Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile. Ajouter la viande hachée.

Assaisonner et laisser cuire.

Préparer une omelette avec les œufs, puis la couper en petit morceaux.

Ajouter l'omelette sur la viande et incorporer les pâtes.

Bien mélanger sur feu doux.

Servir aussitôt.

Note : Pour les enfants servir avec des œufs durs.
A l'origine ces pâtes étaient confectionnées par nos mères et aujourd'hui on les prépare avec des pâtes industrielles : langues d'oiseau, petits macaronis et autres…

VARIANTES

PATES A LA SOUBRESSADE
REINE COLLA

1 morceau de soubressade
2 gousses d'ail
1 boîte de tomates concassées
Pâtes

Enlever la peau de la soubressade et l'émietter dans une poêle (inutile de mettre de l'huile), la soubressade va lâcher un peu de gras, attention qu'elle ne noircisse pas.

Ajouter rapidement 2 gousses d'ail écrasées ou coupées en lamelles.

Verser la tomate concassée. Remuer, laisser mijoter mais cela cuit rapidement.

Faites cuire les pâtes et une fois égouttées, les mélanger à la sauce.

Saupoudrer de parmesan ou gruyère et déguster.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PATES A LA TUNISIENNE A L'AGNEAU
CAROLE

Selle d'agneau
1 oignon
3 gousses d'ail
1 carotte
1 grosse cuillère de concentré de tomate
3 tomates bien mûres
1 piment vert
1 bâton de cannelle
2 sucres
Céleri branche
Laurier
Ras el hanout
Sel & Poivre

Faire revenir les oignons et la viande coupée en petits morceaux.

Détailler très finement la carotte et la branche de céleri. Les ajouter.

Mettre les épices et le bâton de cannelle. Ajouter le concentré de tomate et les dés de tomates fraîches préalablement pelées, le sucre, le sel et le poivre.

Mouiller avec l'eau jusqu'à hauteur de la viande.

Ajouter l'ail et le piment frais.

Faire mijoter à couvert 20 min et à découvert 20 min supplémentaires pour faire réduire la sauce.

Faire cuire les pâtes très al dente, les égoutter et les ajouter à la sauce très chaude.

Couvrir et laisser imbiber de sauce durant 5 bonnes min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PATES AUX COQUES ET PALOURDES
JEAN-LUC TEMIME

400 g de palourdes
400 g de coques
500 g de tagliatelles
½ bouquet de persil
20 cl de crème fraîche liquide
1 noisette de beurre
3 belles échalotes
½ c à c de moulin à 5 baies
Gros sel et fleur de sel

Bien laver les coques et les palourdes.
Les faire dégorger dans du gros sel.
Bien les rincer.

Les faire cuire ensemble dans une grosse cocotte 5 à 7 min.

Les égoutter et retirer les coquilles.

Les disposer dans un plat, y ajouter le persil, la crème fraîche.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes avec du gros sel selon le temps indiqué. Une fois cuites, faire revenir les échalotes hachées dans le beurre sans trop les cuire, y ajouter les pâtes et le contenu du plat.

Laisser légèrement réduire la crème fraîche.

Présenter dans les assiettes avec une pincée de fleur de sel ainsi que 2 tours de moulin à 5 baies.

On peut ajouter quelques moules préparées à la marinière pour récupérer le jus.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PATÉS & VARIANTES

PATÉ DE PORC

ANNIE BLASCO-CESAR

500 g de foie de porc
1 kg de lard frais bien maigre
1 c ½ de sel
1 c à s de poivre
1 c à s de 4 épices
6 gousses d'ail
4 feuilles de laurier

Passer le foie et le lard à la moulinette (petite grille) après avoir enlevé le surplus de gras du lard frais (en laisser un peu quand même, sinon c'est trop sec), et le cartilage.

Ajouter le sel, le poivre moulu, les 4 épices.

Laisser refroidir.

Mettre dans le fond de la terrine l'ail coupé en deux dans le sens de la longueur et les feuilles de laurier.

Verser dessus tout ce qui a été haché et mélangé avec l'assaisonnement, mettre le couvercle et au bain-marie et au four à 180° pendant 2 h.

VARIANTES

PATÉ D'AUBERGINES

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 kg d'aubergines
3 gros oignons
1 gousse d'ail
8 œufs
50 g de gruyère râpé
1 c à c de farine
Thym
Laurier
Noix muscade
Coulis de tomates
Sel & Poivre

Peler les aubergines, les pocher dans très peu d'eau avec l'oignon le thym et le laurier.

Laisser bien égoutter. Passer le tout au mixeur.

Ajouter les œufs battus, le gruyère et la farine.

Mettre le mélange dans un moule huilé.

Faire cuire 20 à 25 min à four modéré.

Recouvrir d'un coulis de tomates et servir froid.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PATÉ EN CROUTE
ODETTE MIRAGLIA

Pâte :
300 g de farine
½ verre d'huile
½ verre d'eau chaude
1 œuf
½ paquet de levure
Sel

Viande :
450 g de porc
350 g de veau haché
4 épices
Muscade
Cognac ou armagnac
Ail
Persil
1 oignon
1 branche de thym
Laurier
1 sachet de gelée au madère
1 jaune d'œuf
Sel & Poivre

Couper le porc en petits morceaux. Saler et poivrer, ajouter 1 c à s de 4 épices, un peu de noix muscade.

Mettre dans un récipient avec 1 c à s d'alcool, une feuille de laurier,
1 branche de thym et l'oignon coupé
en 4. Couvrir et conserver au frigo au moins ½ journée.

Préparer le veau avec sel, poivre, persil, gousse d'ail haché, 4 épices, 1 œuf,
Réserver comme le porc.

Préparer la pâte : battre l'huile et l'eau et mélanger au reste des ingrédients. Mettre au frais un moment. Ne pas trop travailler la pâte afin qu'elle ne durcisse pas.

Etaler la pâte asser finement, 3 mm à peu près d'épaisseur. Foncer un moule à cake (par exemple) en faisant dépasser légèrement des bords.

Bien marquer les angles, couper l'excédent de pâte dans les coins pour que ce ne soit pas trop épais.

Retirer l'oignon, le laurier et le thym de la marinade.

Déposer 1 couche de cette préparation au porc, puis mettre le veau, et enfin la viande restante.

Couvrir d'un rectangle de pâte, faire, avec du bristol, 2 cheminées.

Décorer avec des restants de pâte.

Dorer à l'aide d'un jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau.

Cuire à four chaud pendant 1 heure à 170°. Surveiller la cuisson.

Sortir du four et laisser refroidir.

Préparer la gelée et verser dans les cheminées en plusieurs fois jusqu'à ce qu'elles soient remplies.

Garder au frais 24 heures avant de le découper.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PATÉ DE TETE

MARIE PIQUERY

½ tête de cochon
Gelée de madère
1 tête d'ail
1 botte de persil haché
1 cube de bouillon de légumes
1 gros oignon + un petit piqué de clous de girofle
2 ou 3 carottes
Sel & poivre

Faire tremper la ½ tête dans une bassine remplie d'eau et vinaigre pendant une ½ heure.

Bien nettoyer les oreilles, les dents, la langue etc... Rincer.

La plonger dans une bassine à pot au feu, avec un bouquet garni, l'oignon piqué de clous de girofle, ½ tête d'ail, le sel, le poivre et le cube de bouillon de légumes.

Faire cuire 2 h. A ½ h de la fin, ajouter les carottes.

Filtrer environ ½ l de bouillon et faire la gelée.

Verser ½ cm de gelée au fond des terrines et parsemer de persil haché. Mettre au frigo le temps de la suite de la préparation.

Retirer la tête de la bassine, et hacher la viande grossièrement au couteau, ajouter le reste de persil haché, la ½ tête d'ail hachée, le gros oignon haché, le sel et le poivre, et les carottes coupées en rondelles.

Bien mélanger.

Sortir les terrines, verser la préparation dedans sans tasser, et ajouter par dessus la gelée de madère restante, chaude. Au besoin, la réchauffer un peu.

Laisser refroidir, et placer au frigo.

Peut très bien se congeler, mais dans ce cas, couper des tranches et les envelopper dans du cellophane avant, ce qui permettra de les sortir par tranche.

PATÉ DE POISSON

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

500 g de filet de merlan
8 œufs
1 petite boîte de concentré de tomate
Sel & Poivre

Mélanger les filets de merlan mixés avec œufs battus, le concentré de tomates, le sel et le poivre.

Se mange chaud ou froid.

Mettre cette préparation dans un moule huilé. Faire cuire à four chaud th 7 pendant 20 min.

Démouler et présenter avec une salade.

Pour les fans de la Cuisine des Pieds Noirs

PATÉ AUX POIS CHICHES
(Mertzel)
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 blanc d'un poulet cuit
250 g de pois chiches trempés la veille
8 œufs
Poivre rouge
Huile
2 gousses d'ail
Sel & Poivre

Eplucher les pois chiches trempés.

Découper le blanc de poulet en morceaux.

Dans un faitout avec un fond d'huile, mettre ½ c à c de poivre rouge, 1 c à c de sel, du poivre, les gousses d'ail râpées et les pois chiches. Laisser cuire environ ½ h à feu doux (en ajoutant un peu d'eau si nécessaire).
Ajouter les morceaux de poulet et les œufs battus quel l'on jette d'un seul coup.

Couvrir le faitout et laisser cuire à très petit feu pendant 1 à 2 h.

Se mange chaud ou froid.

PATÉ GRIS
MARIE-PAULE REDER AMATE

1 kg de foie de porc
1 kg de graisse de porc
500 g d'échine (ou de poitrine de porc)
1 petit verre de rhum
Feuille de laurier
(on peut ajouter d'autres arômes tels que du clou de girofle par exemple)
18 g de sel par kg
5 g de poivre par kg

Hacher très très fin le foie, la viande et le gras.

Ajouter le rhum, laurier, sel et poivre et autres arômes (clou de girofle).

Après l'assaisonnement, faire cuire sur le gar le tout dans une cocotte (en fonte), en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la graisse ait fondu pour que ça n'attrape pas.

Pour conserver le tout, nos anciens versaient ce pâté dans des verres et le recouvraient d'une couche épaisse de graisse. Je pense qu'à cette époque on ne stérilisait pas et qu'il fallait faire cuire pour pouvoir conserver.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PATE DE COINGS

ADRY LOPER HIGUERA

Coings
Sucre (la même quantité)
1 gousse de vanille
1 jus de citron

Couper les coings en 4, enlever le cœur et les éplucher (mais en gardant des cœurs et des pluches, mis dans une petite mousseline pour pouvoir les retirer ensuite).

Les mettre dans une marmite et les recouvrir d'eau, mettre aussi la mousseline avec les cœurs.

Quand les coings sont cuits, les égoutter (l'eau de cuisson peut servir à faire de la gelée), les mixer et les peser. Mettre la même quantité de fruits que de sucre, ajouter un jus de citron, une gousse de vanille et faire cuire jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la marmite, il faut remuer sans arrêt.

En principe, il faut environ 25 à 30 min.

Quand c'est prêt, garnir des plaques de papier sulfurisé et étaler la pâte sur 1 cm.

Laisser sécher quelques jours, sur une face, ensuite les retourner et laisser sécher l'autre côté.

Il faut que se soit le moins "mouillé" possible.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

PATE DE DATTES AUX AMANDES

SERGE SERGE

500 g de dattes
3 c à s d'huile
6 c à s d'amandes mondées
3 c à s de pistaches non salées
3 c à s de pignons
½ c à s de cardamome en poudre
½ c à c de cannelle en poudre
3 clous de girofle pilés
2 c à s de miel liquide
1 c à s d'eau de fleur d'oranger

Remplir la partie basse du couscoussier à moitié d'eau et porter à ébullition.

Mettre les dattes dénoyautées et débarrassées des petits débris de peau dans le haut de couscoussier et faire cuire à la vapeur 15 min.

Verser les dattes dans une terrine et ajouter l'huile.

Ecraser avec une cuillère.

Peut aussi servir pour farcir des briouats.

Piler grossièrement au mortier tous les fruits secs et les ajouter aux dattes.

Ainsi que les épices, le miel, et l'eau de fleur d'oranger.

Pétrir le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Cette pâte peut se conserver plusieurs jours dans un bocal recouverte d'un peu d'huile.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PELOTAS

YVES COURBIN

Pour le pot au feu :
1 poule (si vous aver la possibilité de l'avoir vivante, garder le sang, il vous servira à colorer la farce des pélotas ou "boulettes"),
1 kg de jarret ou de paleron de bœuf
1 kg de plat de côte
2 gros oignons
Des carottes
Des navets
Des poireaux
1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
Clous de girofle
Sel & Poivre
Et 4 à 5 pommes de terre (éventuellement)

Pour les pélotas :
1,5 kg de chair à saucisse
1 gros pain (à faire rassir)
3 à 4 œufs
1 chou vert
Ail
Persil
Noix muscade
Sel & Poivre

Dans un grand faitout ou dans le bas d'un couscoussier, mettre la poule, le jarret, le plat de côte et les oignons piqués de clous de girofle.

Recouvrir d'eau froide, saler, poivrer et faire cuire environ 90 min.

Ajouter les légumes préalablement préparés et laisser cuire encore 30 min.

Faire blanchir légèrement les feuilles de chou dans une marmite à l'eau bouillante et les réserver, elles serviront à entourer les boulettes de farce.

Enlever la mie du pain, la mettre à tremper et bien l'essorer.

Faire la farce avec la chair à saucisse, les œufs, la mie de pain, l'ail et le persil haché, la noix muscade (une pincée), le sel, le poivre et le sang de la poule si vous aver la chance d'en avoir.

On peut ajouter un peu d'armagnac ou de cognac pour les améliorer.

Confectionner des boulettes de la grosseur d'une balle de tennis et entourer chacune d'elles d'une feuille de chou préalablement blanchie.

Plonger les pélotas dans le pot au feu et laisser cuire environ 20 min.
Dégraisser le bouillon avant de servir.

Servir les viandes, les pélotas et les légumes dans un plat, le bouillon dans une soupière.

Servir chaud.

Suggestions : Si vous n'aver pas le sang de poule, colorer la farce en y incorporant le foie de la poule bien mixé.
Faire cuire des vermicelles dans le bouillon et servir en soupe. Garder la soupe dégraissée pour le dîner, légèrement agrémentée d'un jus de citron.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Ce plat était réservé au repas de midi, le jour de Noël.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

PELOTAS
FRANÇOISE NAL CIRERA

2 poules
1 gros cardon + citron
10 carottes
10 navets ronds
5 poireaux moyens
3 brins de céleri
3 oignons
Safran
1 feuille de laurier
150 g d'olives vertes dénoyautées
50 g de riz
2 ou 3 citrons
Sel & Poivre

300 g de viande hachée de veau
300 g de viande hachée de bœuf
300 g de viande hachée de porc (certains y ajoutent des petits bouts de lard blanc coupés fins)
100 g de pignons de pin
3 gousses d'ail hachées
1 râpure de noix muscade
1 morceau de pain rassis trempé à l'eau et essoré (de campagne c'est mieux)
Du sang (si on tue la volaille soi-même) ou un œuf pour lier
Farine
Sel & Poivre

Mettre à cuire les poules avec les oignons, le sel, le poivre, le safran, le laurier, juste couvertes d'eau froide au départ (pour corser le bouillon). Cuire 1 h.

Eplucher, ôter les fils du cardon, le couper en tronçons, le citronner (sinon il noircit). Eplucher les autres légumes et ajouter le tout aux poules.

Cuire encore 1 h en tout.
Plonger les olives dans de l'eau bouillante dans une casserole à part pour les dessaler puis les ajouter aux poules ½ h avant la fin.
Ajouter 15 à 20 min avant la fin de la cuisson, le riz (selon le type de riz).

Mélanger toute les viandes et les épices, former à la main des "pelotas" de la taille souhaitée. Les passer dans un peu de farine pour finir de les former.

Mettre à cuire avec les poules en même temps que le riz (si elles sont grosses) ou un peu plus tard selon la taille.

Servir en assiettes creuses et chacun arrose de jus de citron à son goût.

Certains oranais y mettaient un morceau de bœuf, un os à moelle, des pois chiches et des pommes de terre mais ça fait un peu trop pot au feu.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PELOTAS
BERNADETTE ESCAILLON

1 poule
1 morceau de jarret de veau
Carottes
Navets
Poireaux
Pommes de terre
1 oignon piqué de 3 clous de girofle
2 panais
1 tomate entière
Pois chiches
2 sachets de spigol
Sel & Poivre

Pour les pelotas :
350 g de chaire à saucisses
Du pain rassi trempé dans un peu d 'eau
1 œuf
Ail
Persil
Feuilles de choux cuites à la vapeur (¼ d'h pour les rendre souple).

Faire cuire la poule et le jarret de veau (ou la viande de votre choix) dans un bouillon avec l'oignon piqué de girofle, la tomate et quelques légumes coupés, pendant environ 2 h.

Ajouter le spigol, le sel et le poivre.

Ensuite sortir les viandes et ajouter les légumes et les poireaux attachés. Et mijoter 1 h ½.

Pour les pelotas.
Préparer la farce, bien mélanger, étaler une feuille de chou, garnir et rouler. Les ranger dans une marmite.

Recouvrir de bouillon et cuire 20 à 30 min environ.

Mettre les pois chiches à part (cuits avec du bouillon).

Mettre la poule au four quelques minutes avant de servir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PIEDS DE VEAU

(aux Pois Chiches)

MARIE PAULE TANNEAU

2 pieds de veau coupés en morceaux
500 g de pois chiches secs (mis à gonfler la veille dans un saladier)
1 gros bouquet de coriandre fraîche
1 gros bouquet de persil
½ c à c de gingembre en poudre
½ c à c de curcuma
½ c à c de 4 épices
½ c à c de cumin
4 clous de girofle
Colorant alimentaire
Piment fort
4 oignons émincés
10 gousses d'ail écrasées
½ branche de céleri
Sel & Poivre

Tout mettre dans une grande marmite, couvrir d'eau froide et faire cuire pendant 4 à 5 h à petits bouillons.

Goûter pour rectifier l'assaisonnement et la cuisson. Ne pas laisser accrocher au fond de la marmite.

C'est encore meilleur réchauffé le lendemain.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PIEDS DE PORC AUX POIS-CHICHES ET AU CHORIZO

JOACHIM ENNENBACH

2 pieds de porc (coupés en deux dans le sens de la longueur)
300 g de pois-chiches (mis à tremper la veille)
1 chorizo (soit piquant, soit doux selon les goûts)
1 oignon émincé
2 carottes (coupées en rondelles)
4 pommes de terre (coupées en morceaux)
1 ñora (petit piment doux espagnol séché)
1 c à s de piment rouge doux en poudre
1 c à s d'huile d'olive
2 feuilles de laurier
Sel
Poivre noir moulu

Pour le court-bouillon
1 oignon piqué de 4 clous de girofle
1 carotte (coupée en rondelle)
1 petit bouquet de persil
1 c à c d'herbes de Provence
1 cube saveur viande
2 feuilles de laurier
Sel
Poivre noir moulu

Dans une bonne marmite à fond épais (ou autocuiseur), mettre les pieds de porc, les ingrédients du court-bouillon, saler, poivrer et couvrir d'eau.

Faire cuire à couvert à bonne ébullition pendant 1 h ½ dans la marmite (1 h dans l'autocuiseur).

Si la viande n'est pas moelleuse et tendre, prolonger la cuisson.

Après cette étape, retirer les ingrédients du court-bouillon de la marmite, ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Ajouter le chorizo coupé en rondelles, les pois-chiches égouttés, les rondelles de carottes, l'oignon émincé, la ñora, le piment rouge doux, l'huile d'olive, les feuilles de laurier, saler et poivrer.

Faire cuire à feux doux pendant 1 h.

½ h avant la fin de la cuisson, ajouter les pommes de terre.

Servir chaud.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PILOTES

ELISABETH ACHARD-DARBEDA

1 chou frisé
Chair à saucisse
Veau
Foie de veau
Ail
Echalotte (ou oignon)
Persil
1 œuf
Zeste de citron
Un peu de mie de pain trempée dans du lait
Sel & Poivre

Préparer un pot au feu.

Blanchir les plus grosses feuilles de chou.

Mélanger veau, chair à saucisse, échalote, persil au robot.

Ajouter le foie, le sel et le poivre.

A la main, ajouter au mélange, un œuf et le zeste d'un citron râpé.

Mettre un peu de viande dans la feuille de chou, rouler de façon à former une petite "Pelotte", lier avec une ficelle de cuisine.

Poser les pilotes sur le bouillon pendant que le pot au feu se réchauffe.

On mange les pilotes dans le bouillon du pot au feu, et ensuite on mange la viande et les légumes...

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PIMENTON
ADRY LOPER HIGUERA

500 g d'anchois (ou autres poissons)
3 tomates mûres
1 gros oignon
1 niora
3 poivrons verts
4 pommes de terre
6 gousses d'ail
1 c à c de cumin
Persil
Safran

Faire griller les poivrons et leur retirer la peau.

Dans une cocotte mettre les pommes de terre avec l'oignon, la niora et les tomates entières, un filet d'huile, poivre et safran.

Recouvrir d'eau et faire frémir à petit feu.

Lorsque les pommes de terre sont presque cuites, retirer les tomates et la niora, ajouter le poisson choisi et les poivrons.
Laisser cuire à feu doux, le poisson doit rester ferme.

Bien piler 6 gousses d'ail avec une c à c de cumin, du persil, les tomates et la niora.

Ajouter cette sauce à la préparation.

Servir aussitôt.

VARIANTE

PIMENTON
LAURE VILLA

Poisson style chien de mer, saumonette ou roussette
3 gousses d'ail
2 c à s de cumin
1 c à c de concentré de tomate
1 sachet de spigol
Poivrons rouges en bocaux (ou en boîte)
Pommes de terre
Huile
Sel & Poivre

Dans un bol, mélanger l'ail écrasé, le cumin, le concentré de tomate, le spigol et une c à s d'huile (olive ou autre).

Verser ce mélange dans 1,5 l d'eau chaude, avec le sel, le poivre, les pommes de terre.

Laisser cuire durant ¼ d'h.

Ajouter les poivrons rouges et le poisson, laisser cuire encore durant 10 min.

Servir accompagné d'une mayonnaise bien aillée.

Pour les fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PIZZ PIED NOIR

MARTINE MERCIER MURACCIOLE

1 pâte à pizza (ou une pâte brisée en rouleau)
Tomates fraîches (ou éventuellement des tomates concassées en boîte de 400 g)
2 poivrons verts
1 gros oignon
Anchois à l'huile
Olives noires

Dans un poëlon, faire revenir l'oignon émincé puis ajouter les poivrons en lamelles quand l'oignon devient translucide.

Dès que les poivrons sont tendres, ajouter les tomates mondées en cube (ou la boîte de tomates concassées) et laisser cuire à feu doux après avoir salé et poivré.

Froncer un moule à tarte avec la pâte déroulée.

Quand la frita est cuite, l'étaler sur la pâte, décorer avec des anchois en formant des X et déposer une olive noire à chaque intersection.

Saupoudrer d'origan.

Enfourner dans le four préchauffé à 180° pendant 30 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

LA PIZZA

MARYLINE STABILE GINESTE

700 g de farine de blé
1 sachet de levure
2 à 3 verres de lait ou d'eau
1 œuf
¼ de verre d'huile d'olive
1 c à c de sucre
8 anchois
14 olives noires à la grecque
Tomates maison (soit 1 ½ boîte de tomates pelées)
9 oignons paille
1 bon paquet de parmesan Reggiano
Origan
Sel & Poivre

Faire une pâte à pain.

Pendant ce temps faire rissoler, presque carameliser, les oignons paille pelés et émincés.

Lorsque la pâte est prête, la fariner et l'aplatir au rouleau à patisserie jusqu'à obtenir la forme voulue.

Mettre sur la plaque du four du papier sulfurisé et poser dessus la pâte à pain façonnée.

Mettre un tout petit filet d'huile d'olive sur la pâte et tout recouvrir avec les oignons revenus.

Ensuite ajouter de la tomate concassée et l'étaler sur toute la surface.

Ajouter des petits morceaux d'anchois à l'huile d'olive.

Ajouter des olives noires à la grecque reparties sur toute la surface de la pizza.

Saler, poivrer (attention car les olives et les anchois sont déjà bien salés).

Parsemer de parmesan rapé, finir en dispersant de l'origan et un dernier petit filet d'huile d'olive sur toute la surface de la pizza.

Enfourner à 200/250º pendant 25 à 30 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RETOUR AU SOMMAIRE

PIZZA TUNISIENNE

AL BALAGAN

Pâte :
250 g de farine
40 g d'huile d'olive
140 g d'eau
20 g de levure fraîche
6 g de sucre
6 g de sel

Sauce tomate :
500 g de tomates concassées
50 g de concentré de tomates
½ oignon (100 g)
1 gousse d'ail
1 c à s d'herbes de Provence
Oignons confits
300 g d'oignons (2 oignons)
2 c à s d'huile d'olive
Thym
Olives noires dénoyautées
Sel

Préparer le levain en émiettant la levure dans de l'eau tiède.

Ajouter du sucre et mélanger.

Dans une cuve, verser le levain, la farine, l'huile d'olive et mettre à pétrir.

La pâte est souple et à peine collante.

Laisser reposer 1 h 30 sous un torchon propre.

Dégazer et étaler finement la pâte.

Couvrir à nouveau avec un torchon et laisser reposer 1 h.

Eplucher et ciseler finement les oignons.

Pour la sauce, faire suer les oignons sans les faire caraméliser.

Ajouter les tomates concassées, le concentré, le sucre, l'ail, le poivre et les herbes de Provence.

Laisser réduire.

Pour les oignons confits, faire revenir à couvert les oignons 5 min dans l'huile d'olive.

Saler et ajouter du thym.

Puis laisser cuire à couvert durant 1 h, en ajoutant régulièrement de l'eau (environ 2 verres).

A la fin, retirer le couvercle et laisser évaporer.

Les oignons doivent être confits et non caramélisés.

Ajouter 80 g de sauce tomate maison.

Mélanger bien et laisser cuire 5 min.

Etaler la sauce tomate sur toute la surface de la pizza y compris les bords puis couvrir d'oignons confits.

Ensuite déposer des olives, du thym et un joli filet d'huile d'olive.

Enfourner à 200° pendant 20 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PKAILA

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 kg d'épinards
¼ huile
500 g de poitrine de bœuf
100 g de haricots blancs
½ pied de bœuf
1 branche de céleri
2 oignons
1 tête d'ail
Persil arabe
Menthe
Coriandre
Sel & Poivre

Faire frire dans l'huile les feuilles d'épinards.

Laisser cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange devienne dur et noir (environ 45 min), égoutter et réserver cette préparation.

Mettre dans une cocotte la branche de céleri, les oignons émincés, l'ail râpé, la viande coupée en morceaux, les haricots blancs trempés, le pied de bœuf détaillé en rondelles.

Peut être accompagné de couscous.

Couvrir d'eau et laisser cuire 20 min au moins (la viande doit être cuite).

Ajouter, au cours de la cuisson, quelques tiges de persil arabe, des feuilles de menthe et ½ c de coriandre, le sel et le poivre.

Reprendre la préparation d'épinards, l'ajouter dans la cocotte et cuire environ 20 min, à nouveau, à couvert.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

PKAILA
(couscous Tunisien)
AL BALAGAN

1 kg d'épinards en branches surgelées (ou 1,7 kg d'épinards frais)
0,9 kg paleron (ou basse-côte - 6 ou 7 morceaux)
3 branches d'aneth
3 branches de coriandre
3 branches de menthe
3 branches de persil plat
1 oignon
2 gousses d'ail
250 g lingots blancs (6 poignées)
300 g de semoule fine (3 petits verres)
300 g de semoule moyenne (3 petits verres)
50 à 70 cl d'huile
Sel & Poivre

Mettre les épinards à décongeler la veille. Bien les presser pour retirer l'eau.

Puis les assécher 10 à 15 min dans une poêle à feu moyen.

Verser l'huile sur les épinards et faire frire à feu doux en remuant et en surveillant régulièrement.

Cela prendra au moins 1 h pour obtenir le confit.

La couleur devient totalement noire et la texture craquante.

Sur la fin, écraser les épinards avec une fourchette pendant au moins 10 min pour obtenir le confit.

Le confit peut se conserver 6 mois au frigo dans une boîte hermétique.

Râper ou ciseler l'oignon. Hacher les gousses d'ail. Equeuter et ciseler toutes les herbes.

Saler et poivrer la viande.

Chauffer à feu moyen un fond d'huile d'olive dans le faitout.

Y verser l'oignon, l'ail, la viande et les herbes ciselées.

Ajouter les lingots et 7 c à s de concentré de confit d'épinards.

Verser de l'eau de manière à couvrir à peine le tout.

Porter à ébullition à feu moyen. Couvrir et laisser cuire 2 h à feu doux.

Après les 2 h, saler et poivrer. Pocher 10 min la hasbane dans l'eau bouillante.

Percer avec un cure-dent le film de quelques trous et plonger la hasbane dans le faitout.

Faire cuire à couvert et à feu doux 1 h.

Compléter la cuisson à découvert à feu doux au moins 1 h, voire plus. La sauce sera dense à la fin.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

La Hasbane

2 branches coriandre
2 branches d'aneth
2 branches de menthe
2 branches de persil plat
½ oignon
1 gousse d'ail
1 c à c de harissa
10 feuilles d'épinard
2 c à s de riz rond
300 g de bœuf haché
Jaune d'œuf
Sel & Poivre

Hacher l'oignon et l'ail. Hacher les herbes.

Dans un saladier, mélanger l'oignon, l'ail, la viande hachée, les herbes, le riz blond, l'harissa, l'œuf, le poivre et le sel.

Bien malaxer.

Sur un tapis à maki, déposer la moitié du mélange sur un film plastique de cuisson.

Le rouler sans trop serrer (à cause du riz).

Attacher les deux extrémités.

Le couscous

En gros, 1 verre d'eau pour 1 verre de semoule.

Faire bouillir 60 cl d'eau avec 1 c à c de sel et 2 c à s d'huile.

La verser dans un saladier sur la semoule. Mélanger puis couvrir 10 min.

Egrainer avec la fourchette.

Sur votre assiette, servir du couscous avec par-dessus la pkaila, un morceau de viande et des tranches de hasbane.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POELEE DE SEICHES A L'AIL

(aux Fines Herbes et à la Roquette)

MARVIN PEHO

800 g de seiches fraîches
100 g de tomates confites
400 g de roquette
Huile d'olive
Ail
Basilic
Citron
Sel & Poivre

Préparer les seiches, tailler en fine brunoise les tomates confites, hacher finement l'ail et le persil.

Sur feu vif, flasher 2 min les seiches à l'huile très chaude.

Saler, poivrer puis ajouter les tomates confites, l'ail et le basilic.

Les disposer sur une assiette avec la roquette.

Assaisonner avec de l'huile et du citron.

Astuce :
Pour donner du pep's au plat et pour la déco, ne pas hésiter à saupoudrer de piment de Cayenne

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POILUS

ANNE-MARIE BOTELLA

½ l d'huile
½ l de lait
9 œufs
1 kg de farine
750 g de sucre
Parfum
Zeste de citrons
2 paquets de levure alsacienne

Battre les blancs d'œufs en neige, incorporer la levure à la farine, les jaunes d'œufs à l'huile et au lait, ajouter le sucre et battre pour lisser la pâte.

Incorporer la farine et travailler, puis délicatement les blancs en neige.

Beurrer des moules, répartir la pâte et enfourner 30 min.

VARIANTE

POILUS

JOSETTE PAREDES

500 g de la farine
200 g de sucre
200 g de beurre pommade (ou environ 14/15 cl d'huile)
2 œufs
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé

Préchauffer le four à 200° th 6/7.

Dans un saladier, mettre tous les ingrédients, et pétrir jusqu'à ce que ça forme une pâte.

Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Rouler la pâte pour faire un cylindre.

Couper des tranches et les rouler en boule.

Déposer les boules sur une plaque à pâtisserie tapissée d'une feuille de papier cuisson.

Bien espacer les boules (elles s'étalent un peu).

Cuire 20 min environ.

Laisser refroidir.

Se conserve dans une boîte hermétique.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POIS CHICHES & VARIANTES

POIS CHICHES A LA MORUE

(garbanzos con bacalao)
YVES-MARC GIL

680 g de morue, mise à dessaler pendant 24 h
400 g de pois chiches précuits
250 g de tomates
1 gousse d'ail
1 oignon blanc
10 cl d'huile d'olive
1 l d'eau
1 c à s de cumin moulu
½ c à c de piment de Cayenne
1 c à s de paprika
Coriandre fraîche
Sel

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte. À feu doux, faire revenir l'oignon et l'ail émincés.

Ajouter les épices et faire revenir pendant 2 min.

Verser l'eau, ajouter les tomates et les pois chiches et laisser cuire environ 5 min.

Servir agrémenté de coriandre.

Puis ajouter la morue et laisser cuire jusqu'à ce que le poisson s'émiette.

Saler très peu car la morue est déjà naturellement salée.

VARIANTES

POIS CHICHES AU CUMIN

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 kg de pois chiches (ou 200 g trempés peut se faire aussi avec des pois chiches en bocaux)
4 oignons
6 c à s d'huile
4 gousses d'ail
1 c à c de cumin

Mettre dans un saladier les pois chiches, l'huile, les oignons coupés en petits morceaux, l'huile et l'ail écrasé.

Ajouter le cumin, bien remuer et mettre au frais.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POISSON A LA MAROCAINE

JOSETTE PAREDES

2 beaux morceaux de poisson (ici un gros filet de daurade sébaste)
1 paquet d'olives vertes dénoyautées
Piments niora
3 ou 4 gousses d'ail
De la coriandre hachée
2 c à sde piment doux
1 c à c de curcuma
1 c à c de cumin
½ c à c de piment fort
1 dose de safran
Huile d'olive
Sel & Poivre

Mélanger l'huile avec les épices et la coriandre hachée.

Enduire le poisson de cette marinade et poser les filets dans un plat à gratin.

Rajouter ½ verre d'eau et le verser sur le poisson.

Mettre les olives, l'ail haché et les piments niora dans le plat à gratin.

Saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire 15 min au four th 6 à 180°.

Découvrir et continuer la cuisson encore 15 min.

Poisson cuisiné à la marocaine.... à déguster avec beaucoup de pain ... Pour l'occasion, j'ai fait des petits pains marocains (voir la recette).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POISSON A LA MAROCAINE
MARGOT UZAN

4 tomates cerise
1 poivron
1 piment
1 oignon jaune
1 oignon frais
Harissa
Paprika
Poisson
Ail
Coriandre
Sel & Poivre

Dans une casserole, mettre de l'huile de tournesol avec de l'huile d'olive.

Emincer un oignon et couper le poivron en lamelles.

Les faire revenir dans la casserole.

Une fois le mélange doré, ajouter les tomates cerise coupées en morceaux, l'oignon frais, une branche de coriandre, les gousses d'ail.

Assaisonner et laisser mijoter.

Couper le piment en morceaux pour relever, autrement, le mettre en entier.

Une fois que le mélange est d'une couleur marron, ajouter les morceaux de poisson et une rondelle de citron.

Remettre le couvercle et laisser cuire 5-10 min. Tout dépend du poisson.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

POISSON A LA MAROCAINE
AL BALAGAN

4 filets de poisson (saumon, mérou, perche du Nil)
¾ de verre d'huile d'olive
3 c à c de paprika
2 citrons beldi
400 g de tomates concassées
4 gousses d'ail
2 c à s de concentré de tomate
1 c à s de miel
1 c à c de curcuma
1 pincée de piment doux
1 pincée de cumin
1 c à c de harissa
1 poivron rouge
4 tomates séchées
1 botte de coriandre
1 capsule de safran
Sel & poivre

Commençons par la marinade :

Couper les citrons beldis en 4.

Retirer la pulpe et tailler la peau en dés.

Oter la peau et les arêtes du poisson.

Couper chaque darne en 2.

Dans un bol, mélanger ¼ de verre d'huile d'olive avec le paprika, les dés de citron, le sel, le poivre et le safran.

Badigeonner le saumon des deux côtés et le laisser reposer 45 min à 1 heure au frais.

Peler et épépiner le poivron rouge.

Le tailler en lanières ainsi que les tomates séchées.

Hacher la botte de coriandre.

Chauffer à feu moyen le reste d'huile d'olive dans une poêle.

Y verser les tomates concassées, le concentré de tomate, l'ail dégermé et haché, et le miel. Laisser cuire quelques min.

Au frémissement, verser 2 verres d'eau, le paprika, le curcuma, le piment doux, le cumin, et la harissa.

Incorporer le poivron et les tomates séchées.

Couvrir et cuire à feu moyen 30 min au moins.

Enfin, déposer dans la poêle la coriandre, le saumon et la marinade.

Couvrir et laisser cuire 10 min pour un saumon rosé à cœur.

Prolonger de 5 min pour un saumon bien cuit.

Ce poisson peut être servi en entrée ou en plat principal avec des fèves, des pois chiches, du riz...

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POISSON AU FOUR A LA CHERMOULA
MERIEM BENTURQUI

Poissons
3 oignons
Pommes de terre
2 tomates
2 feuilles de laurier
Thym
3 c à s d'huile d'olie
1 verre d'eau
Sel & Poivre

Chermoula :
5 gousses d'ail pilées
1 c à c de cumin
Gingembre en poudre
Paprika
Poudre de bouillon de poulet (1 cube)
Curcuma
Sel & Poivre noir

Faire mariner les poissons (intérieur et extérieur) avec la chermoula, laisser macérer le plus longtemps possible, et même une nuit.

Couper les oignons en lamelles et les disposer au fond d'un plat allant au four.

Mettre des pommes de terre épluchées, salées et poivrées dessus, selon le nombre de personne.

Ajouter les poissons, les tomates coupées en rondelles, les feuilles de laurier.

Saupoudrer de thym séché, arroser de 3 c à s d'huile d'olive et ajouter le verre d'eau.

Mettre au four, au bout de 20 min environ (la durée de la cuisson dépend du poids du poisson), couvrir avec du papier aluminium pour mieux préserver le fondant de la chair, continuer la cuisson encore 15 min.

Faire une série d'entailles sur les poissons écaillés et vidés de façon à ce que la marinade s'imprègne mieux.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POISSON AU VINAIGRE
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

6 morceaux de mulet (ou 1 kg de poisson en tranches, thon, loup)
2 poivrons
2 tomates
4 pommes de terre (ou courgettes)
Sauce tomates
Huile vinaigre
Farine
1 œuf
Sel & Poivre

Eplucher et nettoyer les légumes.

Couper les poivrons en fines lamelles et les pommes de terre en deux puis en lamelles.

Faire frire les poivrons jusqu'à qu'ils soient dorés et les pommes de terre comme des frites.

Dans la même huile, faire frire le poisson après l'avoir roulé dans la farine, puis dans l'œuf battu, bien l'égoutter.

Servir chaud ou froid.

Dans une casserole mettre 2 c d'huile, couper les tomates en deux et les retourner dans cette huile à feu doux.

Ajouter le poisson, les pommes de terre et les poivrons, 2 verres d'eau, 1 verre de vinaigre d'alcool, 3 c à s de tomates, un peu de sel, du poivre et 1 cuillère de poivre rouge (paprika).

Couvrir et laisser réduire. Il ne doit rester qu'un verre et demi de sauce.

POISSON AUX LEGUMES
SERGE SERGE

600 g de saumonette en tronçons (appelée aussi roussette ou chien de mer)
3 échalotes hachées
3 tomates en morceaux
1 poivron vert en morceaux
1 courgette en morceaux
2 carottes en rondelles
Ail en poudre (ou gousses)
Huile d'olive
1 c à c de curry
20 cl d'eau (ou de vin blanc)
1 c à c de harissa
Sel & Poivre

Dans une cocotte faites revenir avec un peu d'huile les oignons et l'ail, laisser suer quelques min.

Ajouter les autres légumes, saler, poivrer, saupoudrer de curry et la harissa.

On peut changer les légumes.

Mouiller d'un verre d'eau et laisser mijoter 30 min.

Ajouter les tronçons de saumonette sur les légumes, et laisser cuire 15 min à couvert.

Plat typique du golfe de Gabés (Tunisie), oasis où les ornithologues peuvent observer de près les oiseaux migrateurs.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POISSON EN SAUCE
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

6 tranches épaisses de merlan (ou 2 tranches de thon (1kg)
1 oignon
3 tomates
3 gousses d'ail
1 feuille de laurier
Safran
Poivre rouge
1 piment de Cayenne (ou harissa)
3 c à s de câpres
6 cornichons
Farine
1 citron
Huile
Sel & Poivre

Laver, saler et poivrer le poisson.

Disposer les tranches au fond d'un faitout, ajouter un peu d'huile.

Disposer sur le poisson l'oignon coupé en trois, l'ail en lamelles, les tomates coupées en deux, la feuille de laurier, ½ verre d'eau, 1 pointe de couteau de safran, 1 c à c de poivre rouge, le jus d'un citron.

A déguster chaud ou froid.

Couvrir et laisser cuire à petit feu pendant 10 min.

Dans une casserole faire un roux avec 2 c à s de farine et le jus prélevé dans le faitout.

Ajouter ce roux à la préparation de poisson (on peut y ajouter les câpres ou les cornichons en rondelles) et laisser cuire encore 5 min à couvert.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POISSON ET RIZ A LA MAROCAINE
ANNICK GUICHARD MAYANS

4 darnes de poisson
400 g de riz
2 oignons
2 ½ c à c de cumin en poudre
1 c à c de graines de cumin
2 c à c de coriandre poudre
Coriandre feuilles
8 tomates cocktail (facultatif)
Harissa maison (pour servir)
Sel & Poivre

Faire cuire le riz dans 1 litre ½ d'eau avec le sel, le poivre, 1 c à c de cumin et 1 c à c de coriandre en poudre, pendant 10 à 15 min suivant le riz.

Egoutter le riz.

Faire frire les oignons hachés.

Ajouter le poisson et 1 ½ c à c de cumin poudre, 1 c à c de graines de cumin, 1 c à c de coriandre en poudre, du sel et du poivre.

Tourner les poissons pour faire frire la 2ème face.

Servir avec la harissa maison

Ajouter 15 cl d'eau.

Faire cuire 15 min.

Retourner les poissons à mi-cuisson.

5 min avant la fin de la cuisson, ajouter les tomates coupées en 2.

Enlever le poisson, couvrir et garder au chaud.

Ajouter le riz et faire revenir 5 min en mélangeant bien.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POITRINE ROULEE PANCETTA CANSALADE

GERARD MANJOUER

Poitrine de porc
Gros sel

Prendre une poitrine de porc, la désosser, retirer toutes les parties blanches (cartilages).

Prendre une grande caisse en plastique et mettre du gros sel.

Poser la poitrine dessus et l'envelopper de gros sel.

Lui foutre la paix pendant 48 h.

La sortir du sel, la rincer à l'eau, surtout aux incisions des "coustellous" (petites côtes que vous aver retirées le premier jour au désossage), et bien la sécher avec du papier absorbant.

Ensuite la poivrer à volonté, et la caresser pendant 10 min.

Prendre des "colson" (colliers en plastique) et pince adéquate, et en mettre tout le long à intervalles réguliers. Cela permettra de resserrer la poitrine en cours du séchage.

Enfiler la poitrine roulée dans une "chaussette" de charcuterie ou un sac à jambon, et la suspendre dans un endroit aéré (garage,.terrasse couverte...) et être patient pendant 3 mois.

Ma touche "personnelle" est de mettre une belle persillade. Ce qui était mon secret ne l'est plus, car je vous l'offre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

POIVRONS & VARIANTES

POIVRONS FARCIS
MAJO RYLIS ORAN

2 poivrons
1 tomate
1 boîte de thon (93 g poids net égoutté)
100 g roquefort
Basilic
Sel & Poivre

Couper le poivron en deux dans le sens de la longueur.

Le vider et l'épépiner.

Farcir chaque moitié de poivron du thon.
Saler, poivrer.

Couper la tomate en quelques rondelles et déposer celles-ci sur le thon. Puis mettre le roquefort sur les tomates.

Poivrer à nouveau légèrement. Parsemer de basilic Enfourner pendant 20 min à 220°.

VARIANTES

POIVRONS FARCIS
JEAN NOEL PICON

Poivrons
Jambon en tranche
Gruyère râpé
Œufs
Chapelure

Faire griller les poivrons.

Les mettre à transpirer dans un sachet congélation ou un journal. Une fois froids, les peler sans les abîmer.

Enlever les pépins, la queue et les ouvrir pour les mettre à plat.

Mettre une tranche de jambon dessus et une couche de gruyère râpé.

Les rouler, les ficeller aux 2 extrémités.

Les tremper dans les œufs battus, puis les rouler dans la chapelure.

Les faire frire 2 à 3 min de chaque côté.

A déguster avec une salade frisée bien aillée.

POIVRONS GRILLES
RACHEL KOIN

Poivrons
1 gousse d'ail
Huile d'olive
Sel & Poivre

Eplucher les poivrons, les mettre en filets, saler, poivrer.

Hacher une gousse d'ail, la disperser sur les poivrons puis mettre de l'huile d'olive.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

POIVRONS FARCIS A L'ORIENTALE
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

6 poivrons
400g de viande de mouton hachée
1 verre de riz
1 oignon
4 tomates
2 aubergines
Huile d'olive
Sel & Poivre

Dans de l'huile d'olive faire revenir le hachis de mouton, le riz, l'oignon haché.

Laisser prendre couleur une dizaine de min tout en remuant. Saler et poivrer.

Détailler en cubes les aubergines épluchées. Monder les tomates après les voir ébouillanter.

Faire revenir les cubes d'aubergines pendant 10 min dans de l'huile d'olive, puis ajouter les tomates concassées.

Laisser cuire quelques min.

Ajouter ce mélange avec le hachis de mouton, le riz et l'oignon

Remuer.

Couper les poivrons en deux dans le sens de la longueur. Les garnir de farce, placer dans un plat huilé.

Mettre au four chaud 20 à 30 min 200°.

POIVRONS FARCIS A LA NOIX
MERIEM BENTURQUI

5 poivrons
150 g de noix
⅓ c à c de fenugrec
1 c à c de coriandre séchée
1 c à c de piment rouge moulu (ou au goût)
3 gousses d'ail hachées
3 c à s de vinaigre de vin blanc
2 c à s d'huile
Sel

Concasser les noix, puis les mélanger avec l'ail, les épices, 2 c à s de vinaigre, 1 c à s d'huile et 3 c à s d'eau.

Faire bouillir de l'eau, ajouter du sel, le reste de vinaigre, l'huile et le laurier. Ajouter les poivrons et faire bouillir jusqu'à ce qu'ils ramollissent (7 min environ).
Couper les poivrons en deux, disposer le mélange aux noix, puis laisser refroidir au réfrigérateur 1 h mini.

Pour une recette plus légère ou économique disposer un peu de préparation aux noix sur la moitié du poivron, puis le replier sur lui-même.

Servir bien frais.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POIVRONS FARCIS AU CHOU

MERIEM BENTURQUI

2 poivrons verts
Chou
Pulpe de tomate
Paprika
1 jus de citron
Coriandre
Sel & Poivre

Enfourner les poivrons à 200° jusqu'à ce que la peau se plisse.

Les sortir et les éventrer. Laisser refroidir et enlever les graines.

Pendant ce temps, faites revenir dans l'huile votre chou râpé (une poignée par poivron). Quand celui-ci devient translucide, ajouter de la pulpe de tomates et laisser couvert 5 min. Assaisonner de sel, de poivre, de paprika.

Farcir les poivrons avec le chou.

Arroser d'un jus de citron et parsemer de la coriandre ciselée.

Réserver au frigo.

POIVRONS FARCIS EN SAUCE

THERESE ESPOSITO-HUBLEAU

Poivrons rouges (ou verts selon les goûts)

Pour la farce :
Viande hachée
1 oignon
1 œuf
Pain trempé et essoré
1 pincée de curcuma
1 pincée de cumin
Coriandre fraîche (ou persil)
Cannelle
Sel & Poivre

Farcir les poivrons, les disposer dans une sauteuse avec de l'huile d'olive.

Les faire revenir à feu doux afin d'éviter que la peau ne brûle.

Les réserver.

Dans le jus de cuisson, faire revenir la viande, un oignon, les petits morceaux de poivrons de la calotte (coupés en petits morceaux), une gousse d'ail, un coulis de tomate (en boîte ou frais), saler, poivrer.

Remettre les poivrons dans la préparation et laisser mijoter durant 20 min environ à feu moyen.

Accompagner de riz nature ou de riz safrané.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

POIVRONS ROUGES
(Paprika)
MICHELLE SCOGNAMIGLIO

2 kg de poivrons rouges
1 tête d'ail

Afin de remplacer le Paprika et donner du crémeux à vos sauces : couper en morceaux vos poivrons rouges.

Eplucher et écraser la valeur d'une tête d'ail.

Et c'est tout !!!!

Cuire à la vapeur poivrons et ail.

Passer au blender, ou au mixeur plongeant, répartir la préparation dans des bacs à glaçons, faire congeler...

POIVRONS VERTS AU VINAIGRE
RACHEL KOIN

Poivrons verts
Vinaigre
1 oignon blanc
Sel

Nettoyer les poivrons, les couper en long en six morceaux, les mettre en bocaux, bien tasser et en dernier ajouter un oignon blanc.

Préparer $^{2}/_{3}$ d'eau, ⅓ de vinaigre, 1 c à c de sel et remplir les bocaux.

Attendre à peu près 15 jours à 3 semaines.

POIVRONS A L'HUILE D'OLIVE
NOEL FERRANDO

Poivrons
Ail
Persil
Cumin
Sel & Poivre

Faire griller les poivrons au barbecue et, au fur et à mesure, les laisser bien refroidir avant de les peler très facilement.

Pour ceux qui les font griller au four, les laisser simplement refroidir dans le four la porte fermée et on les épluche très facilement.

Couper les poivrons en lanières après les avoir épluchés, les allonger dans un récipient, ajouter l'huile d'olive, le sel, le poivre, l'ail, le persil et un petit peu de cumin.

Une fois les poivrons épluchés mettre ce que l'on veut suivant nos goûts (tomates, aubergines, oignon, ail, olives, anchois, etc...) mais à la base, c'est les poivrons grillés.

Nos mères les mettaient dans un papier journal car à l'époque, il n'y avait pas de boîte plastique.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POLPETTES

ANDREE, ODILE MOLINA ET MARIE-JEANNE

6 œufs
500 g de viande hachée
Persil
Epices
Sel & Poivre

Battre les œufs en omelette, mélanger avec 500 g de viande hachée, du sel, du poivre, du persil haché et des épices (cumin, épices mexicaines).

Laisser reposer 1 h et former des croquettes entre 2 c à s et cuire dans une friture.

On peut napper d'une sauce tomate ou mayonnaise ou aïoli ou alors nature... au goût de chacun.

Des avis :
Marie Jeanne Billari
Mon mari les fait et ne met pas de cumin ni d'épices. Simplement du bœuf, du veau, du porc, et des œufs, du sel, du poivre, de l'ail, du persil et du parmesan.

Odile Molina Lotito
Nous (je suis devenue un peu italienne) appelons les boulettes. Les polpettes, en principe, on les fait avec de la viande de cheval, des œufs, du pecorino, de l'ail, du persil.
On ne les fait pas frire, mais on les plonge dans une sauce tomate, pour qu'elles restent bien fermes.

On s'humidifie les mains, on prend la viande, on en fait des boulettes et on les plonge dans la salsa toute chaude qui mijote doucement.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POMMES DE TERRE ROTIES AU FOUR

AL BALAGAN

1 kg de pomme de terre Charlotte
½ verre d'huile d'olive
6 gousses d'ail
2 c à c de paprika
Thym
Romarin
Fleur de sel & Poivre

Eplucher les pommes de terre.
Ne pas les laver.

Les couper en 2 puis petits cubes.

Dans un bol, mélanger le paprika avec l'huile d'olive.

Y incorporer les pommes de terre.

Puis les étaler sur une plaque du four huilée.

Déposer le thym, le romarin et les gousses d'ail en chemise.

Enfourner à 200° pour 30 min.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau et remettre au four quelques min si besoin.

Assaisonner avec la fleur de sel et le poivre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POT AU FEU PIED NOIR

MYLENE MARCO

Chair à saucisse
Viande de bœuf haché
Veau haché
Foies de volaille (les mêmes quantités)
Œufs
Ail
Persil
Chapelure

Pour le potage :
Pommes de terre
Poireaux
Carottes
Pois chiches
Navette
Oignons
Clous de girofles
Safran
Spigol
Vin blanc sec
Cube de volaille
Piment doux
Thym
Laurier
Sel & Poivre

Cuisson 35 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POTAGE DE BLE MONDE AUX LEGUMES

(Borghol Jeri Bil Khodhra)

SERGE SERGE

100 g de borghol (boulghour)
100 g de fèves
50 g de pois chiches
30 g de lentilles
30 g de petits pois
50 g de concentré de tomates
4 gousses d'ail
2 oignons
1 carotte
1 navet
10 feuilles d'épinards
½ botte de persil plat
½ botte de coriandre
5 cl d'huile d'olive
2 côtes de céleri
25 g de paprika
Harissa
Sel & Poivre

Mettre pois chiches et lentilles à tremper la veille (ou en boîte).

Eplucher les fèves et les oignons, hacher les oignons.

Mettre 2 l d'eau dans un faitout avec un filet d'huile d'olive.

Verser dedans borghol, les fèves, les pois chiches, les lentilles, et les oignons.

Faire cuire 10 min.

Ajouter l'ail, le concentré de tomates, la harissa, le paprika, le sel et le poivre et faire cuire 10 min.

Eplucher le navet et la carotte, les couper en petits dés et verser dans le faitout, ainsi que les petits pois.

Hacher le persil, la coriandre, les épinards et les côtes de céleri et les ajouter dans la soupe.

Rectifier l'assaisonnement et laisser cuire environ 40 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POTAJÉ

(Potée Espagnole)
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

Haricots secs
Pois chiches
Côtes de blettes
2 navets
2 pommes de terre
Potiron
Petit salé
Ail
Oignon
Tomates
1 c à s de farine
Boudin à l'oignon
Petites pâtes

Faire cuire à l'eau froide, des haricots secs et des pois chiches (à part).

Remplir une marmite d'eau froide, la faire tiédir, et verser les légumes (côtes de blettes, navets, pommes de terre, potiron) le tout coupé en petits bouts.

Ajouter du petit salé coupé en morceaux. Saler.

Faire revenir de l'ail, de l'oignon et de la tomate, saupoudrer d'une c à s de farine et verser le tout dans la marmite.

Laisser mijoter à petit feu pendant 2 h ½.

10 min avant la fin de la cuisson, ajouter un bon morceau de boudin à l'oignon et 2 ou 3 poignées de toutes petites pâtes.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

POTAJE A LA MORUE
ANNE PLUCNAR

7 à 800 g de morue
Pois chiches
1 oignon
Clou de girofle
1 feuille de laurier
2 ou 3 carottes
2 ou 3 navets
2 ou 3 pommes de terre
Blettes
5 à 6 gousses d'ail
2 c de concentré de tomates
1 tomate séchée
1 c de piment doux
1 bouquet de persil

Faire dessaler la morue toute une nuit (la veille faire également tremper un bol de pois chiches).

Mettre à cuire les pois chiches à l'eau bouillante salée avec un oignon piqué d'un clou de girofle et une feuille de laurier.

Quand les pois chiches sont presque cuits, ajouter 2 ou 3 carottes et autant de navets, pommes de terre, le tout coupé en petits dés.

D'autre part faire revenir la morue, égouttée, séchée et farinée dans 3 à 4 c à s d'huile d'olive (chaude).

Une fois dorée, mettre de côté et y mettre 5 ou 6 gousses d'ail épluchées et coupées en lamelles.

Ne pas laisser dorer, ajouter 2 c de concentré de tomate et une bonne c de piment doux d'Espagne.

Verser le tout rapidement dans le reste des ingrédients et ajouter un bouquet de persil.

Laisser mijoter tout doucement (1 heure) et servir chaud (la morue doit être complément dessalée et coupée en morceaux).

Si possible, ajouter une tomate séchée de l'été.
Ajouter également des blettes légèrement blanchies au préalable.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POTAJÉ ORANAIS
ROGER MARTINEZ

1 Jambonneau demi-sel (à dessaler dans l'eau toute la nuit)
3 tranches de petit salé
400 g de saucisse fraîche
250 g à 300g de boudin à la viande
100 g de pois chiches (mis a trempés la veille)
100 g de haricots blancs (mis à tremper la veille)
200 g de carottes
200 g de navets
1 paquet de blettes
1 gros oignon piqué de 4 clous de girofle
100 g de petits macaronis
1 paquet de spigol
Sel & Poivre (selon goût)

Dans une marmite, mettre le jambonneau recouvert d'eau à cuire pendant 45 min.

Pendant ce temps, mettre les pois chiches et les haricots dans deux récipients différents, couvrir largement d'eau et mettre sur le feu.

Quand l'eau bout, éteindre, recouvrir d'un torchon et d'un couvercle.

Laisser reposer 30 min.

Assaisonner si nécessaire.

Au bout de ce temps, mettre les légumes secs avec le jambonneau, ainsi que les légumes coupés en gros dés, sauf le vert des blettes, le petit salé, la saucisse que l'on aura fait revenir et le boudin.

Au bout d'une heure, ajouter les blettes coupées en larges lanières.

15 min avant de servir ajouter les pâtes et le spigol.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POTAJÉ ORANAIS
ODILE COUTY

1 beau jarret de porc (ou deux)
1 oreille de porc
1 os de jambon cru
1 talon de jambon cru
Boudin à l'oignon (morcillas : 1 par personne)
4 tranches fines de petit salé
1 belle tranche de potiron (4 doigts environ)
1 kg de navets
1 gros oignon
3 tomates fraîches (ou une boite de pulpe)
1 kg de vert de côtes de blettes
1 verre de haricots rouges secs
1 verre de haricots tigrés secs
1 verre de cocos secs
2 verres de pois chiches
1 poignée de coquillettes ou de macaronis ou de langues d'oiseaux (par personne)

Faire un court-bouillon avec les jarrets et l'os de jambon (½ h en cocotte-minute) avec 2 feuilles de laurier, un oignon, clous de girofle, ail en chemise (3).

Faire revenir un oignon émincé dans un peu d'huile avec le lard frais qui va lâcher son gras, de l'ail en lamelle, les navets coupés en morceaux, un peu de pimenton de la "Vera" (il est légèrement fumé et a un petit goût subtil).

Jeter l'huile de cuisson et mettre la boîte de tomates pelées concassées pour déglacer, mouiller avec le jus de cuisson des jarrets.

Ajouter les jarrets et l'os de jambon, le talon de jambon et laisser cuire à feu doux environ 1 h, le jus change de couleur, il est plus odorant.

Pendant ce temps vous aver blanchi les haricots et les pois-chiches, les écumer sans cesse (un peu de bicarbonate les attendrit rapidement).

Les égoutter et les introduire dans la préparation, rapidement avant qu'ils refroidissent car ils durciraient (ne pas mettre l'oignon du court-bouillon, ni le laurier, ni l'ail car ils n'ont plus de goût, c'est dans l'eau de cuisson).

Ajouter le potiron coupé en morceaux et le vert des côtes de bettes coupé en lanières avec des ciseaux ça va plus vite (les rouler comme un cigare) et mettre une poignée de pâtes par personne qui résistent à la cuisson et qui ne se transforment pas en "gatcha".

N.B. Pour 1 verre de haricots de "Soisson", il faudra s'y prendre longtemps à l'avance car ils nécessitent une cuisson plus longue 1 h en cocotte-minute à part.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POTAJE ORANAIS
(recette d'origine espagnole)
TINA MARTY

1 kg palette de porc
1 kg jarret et porc
2 pieds de porc
4 tranches poitrine fumée (ou pas) d'1 cm épaisseur
1 os de jambon (ou os à moëlle)
8 morcillas (boudins à l'oignon espagnol)
150 g de pois chiche
150 g de haricots blancs
400 g de carottes
400 g de navets
300 g de pommes de terre
1 kg de blettes
3 à 4 tomates
3 oignons
4 gousses ail
150 g de petites pâtes
1 bouquet garni
1 niora
1 c à s de paprika
1 c à c de piment
2 sachets de Spigol
2 bouillons de viande
4 l d'eau (environ)
Huile d'olive
Sel & Poivre

La veille faire tremper séparément les pois chiches et les haricots blancs avec un peu de bicarbonate.

Le jour même dans un grand faitout, mettre le bouquet garni, la palette, le jarret, les pieds de cochon, l'os de jambon, le sel, le poivre, le bouillon de viande.

Recouvrir d'eau et laisser cuire 1 h ½.

Pendant ce temps, cuire séparément les pois chiches et les haricots après les avoir bien rincés (ne pas saler sinon ils resteraient durs) à l'eau froide et à partir de l'ébullition 30 à 45 min à frémissement.

Couper les côtes de blettes et précuire côtes et feuilles, réserver.

Peler et couper tous les légumes en gros dés.

Faire revenir les oignons émincés, la niora 5 min, ajouter le paprika, le piment, bien mélanger, ajouter les tomates coupées en petits dés et l'ail haché, toujours en mélangeant.

Ecumer le bouillon de la viande et ajouter le mélange de tomates, oignons.

Ajouter les légumes, les pois chiches, les haricots, les blettes, le Spigol.

Ajouter ou non de l'eau, vérifier l'assaisonnement et à partir de l'ébullition cuire 1 h environ à frémissement.

Ajouter les morcillas et les petites pâtes et laisser cuire 10 min.

Déposer toutes les viandes dans un grand plat et les légumes et bouillon dans une soupière ou un grand plat creux.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POULE, POULETS & VARIANTES

POULET AU CHORIZO (au Vin Blanc et au Citron)
PAULE GAVET

1 poulet
½ chorizo
2 échalotes
10 cl de vin blanc sec
5 brins de thym
1 petit citron bio
2 c à s d'huile d'olive
1 c à c d'ail en poudre
Sel & Poivre

Couper le poulet en morceaux. Enlever la peau du chorizo et le couper en rondelles. Eplucher les échalotes et les fendre en deux. Laver le citron et le couper en 6.

Déposer les morceaux de poulet dans le plat, ajouter les morceaux de chorizo, de citron, les demi-échalotes.

Saler très légèrement, poivrer, ajouter l'ail en poudre et verser l'huile d'olive et le vin blanc sec.

Enfourner dans un four préchauffé à 210° et laisser cuire 45 à 50 min. Au moment de servir, saupoudrer de thym frais, lavé et séché.

Le chorizo du dessus est tout croustillant et celui du dessous fondant. Choisir où le mettre en fonction des préférences.

VARIANTES

POULET AUX OLIVES
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 gros poulet de 2 kg
200 g d'olives vertes dénoyautées
250 g de champignons
1 ou 2 oignons
Persil
Vin blanc
Farine
Laurier
Huile
Sel & Poivre

Faire revenir l'oignon émincé jusqu'à qu'il prenne couleur. Ajouter du persil haché et 2 cuillères de farine, remuer.

Après quelques min de cuisson ajouter 1 verre d'eau, puis 1 verre de vin blanc (ou ½ verre d'alcool) pour faire un roux.

Déguster chaud.

Ajouter une feuille de laurier et le poulet coupé en morceaux.

Laisser mijoter à petit feu pendant 45 min.

Après 30 min de cuisson, ajouter les olives et les champignons coupés en lamelles.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POULET AUBERGINE CURRY
ODETTE MIRAGLIA

2 à 3 blancs de poulet en morceaux
1 oignon haché
1 grosse aubergine
1 tomate
3 gousses d'ail
Concentré de tomate
Gingembre
Curry
Sel & Poivre

Faire revenir le poulet dans un peu d'huile. Le réserver.

Remplacer dans la cocotte par l'oignon haché, l'aubergine coupée en petits morceaux, la tomate pelée, épépinée et taillée en morceaux, et les 3 gousses d'ail écrasées.

Ajouter 1 c à c de concentré de tomate, 1 c à c de gingembre, 1 c à c de curry.

Remettre le poulet, 1 verre d'eau et cuire lentement jusqu'à ce que l'aubergine soit fondue.

Servir avec des petites pommes vapeur ou du riz nature.

On peut remplacer le curry par du cumin.

En accompagnement 2 propositions au choix :

1 citron confit
2 tomates
Oignon ou échalote
2 gousses d'ail
Curry
Piment de Cayenne

Couper le citron confit en petits dés.
Tailler l'ail en lamelles et mettre dans une casserole avec un peu d'huile.
Quand l'huile est chaude, ajouter le citron et 2 c à c de curry, ½ verre d'eau. Porter à ébullition et retirer du feu.

Dans un bol, émincer 2 tomates pelées et coupées en petits morceaux et l'oignon ou l'échalote haché très finement, un filet d'huile d'olive.
Ajouter sel et poivre, une pincée de piment de Cayenne ½ c à c de gingembre.
Bien mélanger.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

POULET AUX CACAHUETES
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 poulet de 1,5 kg
6 tomates
2 oignons
125 g de cacahuètes grillées
3 belles aubergines
1 petit verre d'huile d'arachide
6 pommes de terre
1 pincée de poivre rouge
Sel & Poivre

Couper le poulet en morceaux, les faire dorer avec un petit verre d'huile, saler et poivrer.

Faire une pâte en pilant dans un mortier les cacahuètes avec une cuillerée d'huile.

Une fois les morceaux de poulet dorés, ajouter les oignons coupés en fines lamelles et faire revenir quelques instants,

Après avoir ébouillanté les tomates, les monder.

Eplucher les aubergines. Concasser les tomates, couper les aubergines en rondelles.

Ajouter ces légumes dans la cocotte avec le poulet.

Servir très chaud

Laisser cuire 5 min à feu moyen, puis mouiller avec 2 verres d'eau.

Ajouter le poivre rouge, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 20 min.

Délayer dans la sauce la pâte de cacahuètes. Eplucher les pommes de terre et les faire cuire dans la cocotte.

Une fois les pommes de terre cuites, dresser les morceaux de poulet dans un plat entouré des pommes de terre.

Napper le tout de la sauce aux légumes et aux cacahuètes.

POULET A LA TUNISIENNE
SYLVIE MAUDUIT

8 pilons de poulet
3 poivrons (rouge, vert, jaune)
1 oignon
3 gousses d'ail
Bouquet garni
4 pommes de terre
1 verre d'huile d'olive
1 verre d'eau.
Epices (ras el hanout, 4 épices, gingembre, curcuma, cumin, paprika)

Mélanger les épices dans l'huile et mettre les pommes de terre en frites épaisses.

Couper les poivrons et les mettre dans le plat, avec oignons. Ajouter les patates.

Mettre les pilons dans la préparation épicée et mettre dans le plat.

Ajouter le reste de la préparation, bien mélanger.

Ajouter 1 verre d'eau, le bouquet garni.

Couvrir de papier cuisson et cuire au four à 180° pendant 35 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POULET AUX ARACHIDES
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 poulet de 3 livres
200 g d'arachides
50 g de de beurre salé
2 c à s de chapelure
1 kg de courgette
Thym
Laurier
Piment
Sel & Poivre

Réduire les arachides en purée en les épluchant, les piler avec un mortier en ajoutant un peu d'eau.

Farcir le poulet avec la moitié de cette pâte d'arachides où l'on aura ajouté thym, laurier, piment.

Faire revenir dans une cocotte où l'on aura mis le beurre salé.

Cuire pendant 25 min et laisser au chaud.

Mettre l'autre moitié de la pâte d'arachides à la chapelure.

Saler et poivrer

Sortir le poulet de la cocotte, l'enduire de cette pâte et terminer la cuisson à four moyen pendant 20 à 25 min.

Pendant ce temps, faire blanchir les courgettes et les couper en morceaux.

Ajouter un peu d'huile, si nécessaire.

Terminer la cuisson, poivrer.

Poulet à servir très chaud entouré de légumes.

La sauce rendue par les courgettes servie à part dans une saucière.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POULET AUX OIGNONS
RACHEL KOIN

1 poulet
1 bocal de pois chiches
6 œufs
1 verre d'huile
3 gousses d'ail
1 c à c de piment rouge
1 sachet ½ de safran
3 feuilles de laurier
2 clous de girofle
Sel & Poivre

Eplucher les pois chiches. Faire revenir dans l'huile l'ail et le piment.
Ajouter un bon verre d'eau, le laurier, le safran et l'ail écrasé.

Faire cuire ½ h à feu doux.

Mettre les morceaux de poulet (apres avoir retiré tout les os) puis mettre à cuire 1 bonne heure au four à 200°.

Au moment de passer à table, remettre le plat au four après l'avoir préchauffé à 200°.

Battre les 6 œufs dans un saladier et les verser dans le plat.

Laisser cuire 15 min environ.

POULET AUX OIGNONS, TOMATES ET POIS CHICHES (Teghmiss)
NA DIA

1 bon kilo d'oignons
3 à 5 belles tomates rouges bien mûres
Paprika
Tomate concentrée
Huile d'olive
Pois chiches déjà cuits (en bocaux ou en boite)
Quelques morceaux de poulet
Sel & Poivre

Laver et éplucher les oignons et les tomates, couper les oignons en lamelles et les tomates en quartiers.

Dans une marmite avec un peu d'huile (2 à 3 c à s), mettre les oignons à frire à peu près 5 min.

Ajouter les morceaux de poulet et remuer de temps en temps pour ne pas qu'ils brûlent.

Saler un peu, ajouter le paprika, le poivre (1 c à s) et le concentré de tomates, couvrir avec un couvercle pour qu'il y ait de la vapeur et que l'oignon sue de son jus.

Ensuite ajouter les tomates et baisser le feu au minimum afin que les oignons et les tomates dégagent toute leur eau, couvrir et laisser compoter une trentaine de min.

5 min avant d'arrêter le feu mettre les pois chiches.

La sauce qui est obtenue ne provient que des oignons et des tomates.

Astuce :
On peut faire la même recette avec de la viande mais il vaut mieux la cuire avant à part car elle prend plus de temps que le poulet.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POULET AUX OLIVES
(Djaj Be Zitoun)
ROGER MARTINEZ

1 poulet de 1,5 kg vidé et coupé en morceaux
300 g d'olives vertes
400 ml d'eau
100 ml d'huile d'olive
1 oignon émincé
1 gousse d'ail pelée et écrasée
1 jus d'un citron
1 c à s de farine ou panure
1 c à s de menthe fraîche
½ c à s de gingembre en poudre (ou morceaux de gingembre frais)
½ c à s de cumin
½ c à s de piment doux
Sel & Poivre

On peut faire griller la viande sur une plancha.

Dans un grand faitout, faire chauffer l'huile.

Déposer le poulet (sauf si grillade à la plancha), l'oignon, l'ail, le gingembre, le piment doux, le cumin et le sel.

Couvrir et cuire à feu doux pendant 15 min en remuant de temps en temps.

Délayer la farine dans un peu d'eau (ou panure) à ajouter.

Verser sur les ingrédients avec le reste de l'eau, bien mélanger, saler et porter au point d'ébullition.

Si cuisson de la viande à la plancha, mettre la viande à ce moment.

Couvrir et continuer la cuisson pendant 30 min en remuant de temps en temps.

Incorporer les olives, la menthe, le jus de citron et laisser parfumer 15 min.

Servir le poulet nappé de sauce.

Accompagnement : riz, pommes de terre, voire pâtes.

Un conseil :
Pour réaliser la même recette "light", au lieu de faire revenir la viande, griller les morceaux de viande à la plancha.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POULET AUX OLIVES ET CITRON

AL BALAGAN

3 cuisses et 3 ailes de poulet
3 oignons
1 citron jaune
1 c à c de gingembre moulu
Huile d'olive
1 ½ morceau de sucre
5 gousses d'ail
3 sachets de Spigol
½ bouquet de coriandre
250 g d'olives vertes dénoyautées
4 citrons beldi

Dans un bac, verser l'huile d'olive et le jus de citron pressé.

Ajouter 2 gousses d'ail hachées, le Spigol et ¼ de verre d'eau.

Mélanger et faire mariner le poulet 1 h dans ce mélange.

Retourner les morceaux de temps en temps.

Couper chaque beldi en 4.

Retirer la pulpe à l'aide d'une cuillère.

Tailler les peaux en petits carrés.

Ciseler les oignons et les faire revenir à feu moyen 20 min dans un fond d'huile afin qu'ils dorent.

Retirer le poulet de la marinade et le faire dorer à feu vif 3 à 4 min sur chaque face. Puis le réserver.

Effeuiller la coriandre et la ciseler

Dans une cocotte, verser les oignons, les citrons confits, les 3 gousses d'ail hachées, les olives, la moitié de la marinade et la moitié d'eau.

Ajouter le spigol, le gingembre, le sucre, et la coriandre.

Mélanger le tout puis déposer le poulet sur le dessus.

Fermer la cocotte et faire cuire à feu doux 2 h.

Puis laisser cuire à découvert une petite heure.

Servir avec quelques feuilles de coriandre en décoration.

Le citron Beldi est une variété de citron cultivée au Maroc et utilisé pour être confit dans du sel.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POULET AUX OLIVES A LA MAROCAINE
JOËLLE MADEIRA

1 poulet fermier
2 gros oignons
5 à 6 gousses d'ail
Huile d'olive
Olives
Poivre rouge doux
Safran
Cumin
Coriandre fraîche
Courgettes
Carottes
Navets
Courge
Pommes de terre
Sel & Poivre

Couper les oignons en lamelles fines.

Eplucher les gousses d'ail, enlever le germe et les couper en morceaux.

Couper un poulet en morceaux.

Faire revenir l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive bien chaude.

Lorsque l'oignon est bien doré, ajouter les morceaux de poulet et les faire revenir.

Lorsque les morceaux de poulet sont dorés, ajouter les olives, dénoyautées ou non, ou faire un mélange de plusieurs olives (les olives violettes du Pérou sont très goûteuses).

Voilà c'est fait !

Saler (attention, pas trop de sel, les olives salent déjà pas mal, il vaut mieux attendre un bon moment après cuisson pour corriger le goût en sel), poivrer, ajouter du poivre rouge doux, du safran ou du colorant pour paella, du cumin et de la coriandre fraîche.

Laisser mijoter à feu très doux en rajoutant de l'eau si besoin est.

A mi-cuisson, rajouter les légumes en fonction de leur temps de cuisson.

Avec un couteau pointu, piquer les différents légumes pour vérifier la cuisson.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POULE OU POULET FERMIER A L'AIL
ODETTE MIRAGLIA

1 poule ou 1 poulet
15 gousses d'ail (ou plus si on aime)
Champignons
Thym
Laurier
Farine
Pâte à crêpes
Fromage râpé
Sel & Poivre

Couper la poule (ou le poulet), cuisses, hauts de cuisse, filets et les blancs en morceaux.

Faire revenir dans un peu d'huile. Réserver.

Hacher l'ail très fin le verser dans la cocotte.

Faire revenir rapidement, il doit rester blanc.

Ajouter une grosse cuillère de farine, faire un roux blanc et mouiller avec un bouillon de volaille (ou de l'eau).

Remettre les morceaux de poulet, ajouter les champignons émincés, le sel, le poivre, le thym et laurier.

Servir avec des crêpes fourrées au fromage.

Laisser cuire à petit feu jusqu'à ce que la poule (ou le poulet) soit bien cuite.

La sauce doit être onctueuse. Si nécessaire épaissir avec de la farine diluée dans de l'eau froide.

Préparer les crêpes. Déposer du râpé sur chacune et les rouler.

Servir ces crêpes nappées de la sauce et accompagnées des morceaux de poule.

On peut aussi remplacer les crêpes par du riz nature.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POULET SUCRE SALE AUX DATTES
MERIEM BENTURQUI

4 cuisses de poulet
3 oignons
250 g de dattes
4 gousses d'ail
2 c à c de cumin
1 c à c de cannelle
5 pistils de safran
4 c à s de miel
4 c à s d'huile d'olive
Sel & Poivre

Emincer les oignons et écraser l'ail.
Dénoyauter les dattes.

Dans un faitout, faire revenir dans l'huile d'olive les cuisses de poulet avec l'oignon et l'ail.

Une fois bien mélangés, ajouter les épices, saler et poivrer au goût puis couvrir d'eau et laisser mijoter.

Une fois le poulet cuit, verser le miel et les dattes et laisser encore mijoter.

Ajoutez, si nécessaire, un peu d'eau pour obtenir une sauce de bonne consistance.

Décorer avec des carottes cuites à l'eau, des pruneaux et des amandes fraîches.

POULET, POIS CHICHES ET CANNELLE
FRANCINE CONESA

Cuisses de poulet
1 oignon
Ail
1 c à s de cannelle (peut être remplacée par cumin)
1 cube bouillon pot au feu (ou fond de veau dilué dans un verre d'eau)
Coulis de tomate
Coriandre
Pois chiches déjà cuits

Faire dorer le poulet et réserver faire revenir l'oignon.

Ajouter tomates, bouillon, cannelle et la moitié de la coriandre hachée.

Remettre le poulet et laisser cuire 30 à 40 min.

A mi-cuisson, ajouter les pois chiches.

En fin de cuisson, mettre la coriandre restante.

Peut se manger comme tel ou en ajoutant du riz ou de la semoule de couscous à part.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POULET MCHERMEL
(son dôme de semoule)
KARINE POLLINO

1 Poulet
Ail
Coriandre
Persil
1 citron confit
Du smen (beurre rance)
½ c à c de safran
Gingembre
1 verre d'huile
Sel & Poivre noir et blanc

Préparer une chermoula dans un saladier avec l'ail, la coriandre, le persil, du citron confit coupé en morceaux, un morceau de smen, le safran, le sel, le poivre noir et blanc, le gingembre, le verre d huile.

Mettre les morceaux de poulet dans la marinade, mélanger et mettre au frigo pour la nuit.

Le lendemain, prendre une marmite, faire revenir le poulet et la chermoula.

Mouiller avec un peu d'eau pour cuire le poulet, et couvrir.

Cuire doucement 20 min environ, mettre les olives.

Mettre le tout dans un plat allant au four et faire griller 10 min à 220°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POULET ROTI AUX SAVEURS DE LA-BAS
NOËL FERRANDO

1 poulet fermier
1 bouquet de coriandre
1 branche de céleri
1 feuille de laurier
1 branche de thym
Tiges de coriandre
3 oignons
Quelques olives
1 hachis d'ail et de persil
1 c à s de cumin en poudre
1 c à c de gingembre en poudre
1 c à s de paprika
1 c à s de curry
1 tablette de bouillon de poulet
1 jus de citron
Huile d'olive
Sel & Poivre

Préparer le poulet en mettant à l'intérieur sel, poivre, céleri, laurier, thym, tiges de coriandre et 1 oignon coupé.

Préparer la marinade en écrasant la tablette de bouillon de poulet, ajouter le hachis d'ail et de persil, les feuilles de coriandre hachées, toutes les épices, le jus de citron, un peu d'huile d'olive et un petit peu d'eau.

Soulever la peau du poulet avec un couteau à bout rond (pour ne pas déchirer la peau) et avec une petite cuillère introduire la marinade entre la chair et la peau du poulet, masser pour bien répartir.

Dans un plat allant au four répartir les 2 oignons restants émincés, quelques olives, le reste de la marinade et un peu d'eau, déposer votre poulet dessus.

Enfourner à 200° pour 1 h 30 à 2 h en retournant et en arrosant le poulet à plusieurs reprises.

A la sortie du four enrober votre poulet dans du papier alu un bon ¼ d'h.

Accompagné de quelques pommes de terre coupées, mélangées avec un peu de sel épicé, de feuilles de thym et très peu d'huile d'olive.

Mettre tout ça sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, à 200° pendant 30 à 40 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POULPES & VARIANTES

PETITS POULPES
MARYLINE PEDEMONTE PAIN

800 g de petits poulpes congelés
Pulpe de tomates
Oignons
Bouquet garni
Persil
Ail
Huile d'olive
2 feuilles de laurier
Sel & Poivre

Rincer les poulpes soigneusement décongelés.

Dans une marmite garnie d'eau, de sel et de laurier, faire pocher doucement les poulpes pendant 10 min environ.

Pendant ce temps, faire revenir dans une sauteuse l'oignon émincé et les carottes.

Réserver.

Faire égoutter les poulpes garder l'eau de cuisson. Mettre l'ail, le persil, la pulpe de tomates et le bouquet garni (herbes de Provence), le sel, le poivre, un peu d'eau de cuisson, couvrir et laisser mijoter 1 heure ou plus à petit feu.

VARIANTES

POULPES
MERIEM BENTURQUI

1 gros ou 2 petits poulpes
1 tête d'ail
1 c à s de tomates en conserve
2 tomates
1 c à s de harissa
Huile d'olive
1 c à c de coriandre en poudre
Sel & Poivre

Bien laver le poulpe et le couper en morceaux de 2 à 3 cm chacun.

Mettre le poulpe dans une cocotte-minute avec un peu d'eau, fermer la cocotte et laisser cuire pendant 15 min.

Eplucher l'ail, réserver 3 gousses et hacher le reste. Mettre l'ail haché dans un faitout.

Ajouter l'huile d'olive et mettre sur le feu.

Ajouter la tomate en conserve, l'harissa et les 2 tomates hachées.

Faire revenir le tout pendant 2 min.

Ajouter les épices et un grand verre d'eau et laisser mijoter jusqu'à ce que les poulpes soient cuits.

Verser les poulpes avec leur jus sur la sauce et laisser réduire la sauce.

Lorsque la sauce est réduite, écraser les 3 gousses d'ail restantes et les ajouter à la sauce.

Laisser mijoter encore 3 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

POULPES EN RAGOUT
ANNIE FABREGA

Poulpes
Fumet de poisson
1 poivron rouge
1 poivron vert
Pommes de terre
2 tranches de pain
Huile

Faire cuire les poulpes avec un fumet de poissons 20 min à la cocotte-minute (les poulpes congelés sont moins durs).

Mettre le poivron rouge et le vert tout dans la cocotte.

20 min après, retirer les poivrons.

Servir bien chaud.

Dans un grand faitout, mettre les patates coupées à cuire avec du bouillon de cuisson. Les cuits à moitié, ajouter les poulpes.

Dans un pilon (ou mortero) mettre les poivrons (peaux retirées) avec 2 tranches de pain dorées à l'huile et les piler puis verser dans le faitout avec poulpes et patates.

Terminer de cuire les patates.

RAGOUT DE POULPES
MARIE-JOE LOPEO

Poulpes
Oignon
Ail
Persil
Amandes (ou noisettes)
Clou de girofle
Laurier
Tomates pelées
Pommes de terre
Safran (ou colorant alimentaire)

Faire bouillir les poulpes nettoyés et coupés en gros morceaux avec des bouchons de liège.

Décortiquer les amandes (ou cacahuètes) les mixer pas trop fin et les faire griller à sec et réserver.

Dans une cocotte mettre un fond d'huile et faire revenir l'ail, le persil, la tomate pelée et le laurier.

Une fois le tout revenu, ajouter les poulpes, les faire revenir un petit peu, ajouter les amandes grillées, mouiller jusqu'à hauteur (soit eau, soit vin blanc ou rouge).

Ajouter l'oignon piqué de clou de girofle et le safran.

20 min avant la fin mettre, les pommes de terre coupées en gros dés.

PS : Ne pas oublier de retirer les bouchons de liège une fois les poulpes bouillis.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

POULPES EN SAUCE

MARIE-JOE LOPEO

2 kg à 3 kg de poulpes
3 grosses gousses d'ail
2 feuilles de laurier
1 branche de romarin
Persil
1 bouteille de purée de tomate
250 ml de vin blanc
Sucre
Huile d'olive
Piment de Cayenne
Sel & Poivre

Nettoyer les poulpes et les couper, les faire bouillir avec le laurier et le romarin (ajouter 3 bouchons de liège pour assouplir et économiser le temps de cuisson) environ ½ heure à ¾ d'h.

Goûter de temps en temps. Une fois cuit, égoutter.

Prendre une marmite, mettre la bouteille de purée de tomate, couper l'ail en morceau grossièrement, ajouter le sucre, un filet d'huile d'olive, le sel, le poivre, le piment de Cayenne, le persil et le vin blanc.

Laisser mijoter une dizaine de min puis ajouter les poulpes dans la sauce pour qu'ils s'imprègnent bien.

S'accompagne très bien avec des patates coupées en triangle (grosses frites) ou du riz.

POULPE AU VIN

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 poulpe environ 1 kg
2 tomates
1 brin de fenouil
4 gousses d'ail
2 c à s d'huile d'olive
1 verre de vin rouge
Sel & Poivre

Nettoyer le poulpe en laissant entier le corps et les tentacules.

Concasser les tomates. Piler l'ail.

Dans une sauteuse, mettre l'huile à chauffer et faire revenir le poulpe avec l'ail.

Verser le vin, les tomates et le brin de fenouil, ajouter un peu d'eau afin que le poulpe soit recouvert de liquide.

Saler et poivrer.

Laisser mijoter 1 h ¼ à petit feu.

Ce plat se déguste chaud ou froid

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PSAL LOUBIA
AL BALAGAN

1,2 kg de basse côte
4 oignons jaunes
½ botte de persil plat
1 ½ verre d'huile neutre
2 c à s de paprika
2 c à s de concentré de tomate
2 feuilles de laurier
1 morceau d'écorce de cannelle
1 pincée de bicarbonate
1 c à c d'harissa (optionnel)
600 g d'haricots blancs secs
Sel & Poivre

24 heures avant, faire tremper les haricots dans un grand bol d'eau.

Changer l'eau.

Les faire cuire 1 h avec 1 pincée de bicarbonate.

Ecumer si besoin.

Couper la viande en une douzaine de morceaux.

Saler et poivrer.

La faites revenir à feu moyen-vif 5 min dans 1 verre d'huile.

Réserver ensuite.

Eplucher et émincer les oignons.

Ciseler le persil.

Dans la même huile que la viande, faire revenir les oignons.

Si besoin, ajouter ½ verre d'huile.

Ensuite incorporer le paprika, le persil, et le concentré de tomate.

Verser 1 l d'eau.

Ajouter les feuilles de laurier, l'écorce de cannelle et la viande.

Mettre la cocotte sous pression 1 h (porter à ébullition puis mettez à feu moyen).

Ensuite ajouter les haricots.

Couvrir à moitié et laisser réduire à feu moyen 1 h.

Assaisonner puis déguster avec du pain italien.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

QUENELLES DE MORUE

YVES-MARC GIL

500 g de pommes de terre à purée
500 g de morue
100 ml d'huile d'olive
2 œufs frais
2 gros oignons
¾ de gousses d'ail
1 bouquet de persil plat (ou ciboulette)
1 friteuse
Sel & Poivre (point trop n'en faut)

Faire dessaler la morue depuis la veille du jour J.

Faire bouillir les patates (ne saler pas l'eau).

En faire une purée mélangée avec un peu d'huile d'olive.

Faire bouillir les pavés de morue, l'écraser avec un peu d'huile d'olive et mélanger le tout avec l'oignon, l'ail et le persil finement hachés, les œufs, poivrer le tout.

Si la préparation est trop molle, ajuster d'un peu de farine à l'aide de deux grosses c à s.

Former des quenelles, puis les passer à la friture.

Servir chaud avec une bonne salade verte à l'ail et huile d'olive.

NB : une astuce pour saler la préparation sans danger, saler avec parcimonie, puis prendre une petite cuillère de pâte, la passer au micro ondes, goûter et ajuster s'il le faut.
Faire pareil lorsque l'on fait du pâté maison et des terrines. Comme cela, pas de mauvaise surprise.

Ce plat se nomme aussi, selon la région, Bolinhos de bacalao ou Pastéis bacalhau

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

QUICHE AU LARD

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

400 g de pate brisée
200 g de petit salé (ou tranches de jambonneau)
4 œufs
½ oignon
20 cl de lait
1 c à s de farine
Fromage râpé
Noix muscade
Sel & Poivre

Garnir de pâte un moule à tarte graissé avec un peu d'huile.

Piquer le fond à l'aide d'une fourchette et mettre au four th 5 durant 5 min.

Découper le petit salé en lardons et les cuire 5 min dans de l'eau bouillante.

Egoutter les lardons, les sécher et les faire revenir dans très peu de beurre avec les oignons hachés.
Dans un bol, mélanger le lait, les œufs battus et la farine. Saler, poivrer et ajouter la noix muscade râpée.

Verser cette préparation sur le fond de la tarte. Ajouter lardons et oignons.

Mettre au four th 6 pendant 30 à 35 min.

Servir chaud.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RADHKHA DE TOZEUR

SERGE SERGE

800 g de tomate
2 poivrons verts
1 piment vert (facultatif)
4 gousses d'ail
1 petite boîte de thon à l'huile
½ citron
10 cl d'huile d'huile d'olive
Olives noires
Sel & Poivre

Couper les tomates en petits dés.

Epépiner les poivrons et les couper en petits dés.

Eplucher les gousses d'ail, et les piler.

Dans un saladier, mettre les dés de tomates, les dés de poivrons, et les piler mais pas trop, ne pas faire une purée.

Ajouter l'ail.

Verser l'huile d'olive et le thon émietté.

Mélanger.

Ajouter le sel, le poivre et le jus de citron.

Décorer avec les olives noires.

On peut ajouter des champignons de Paris.

On accompagne la radhkha de galettes appelées rougag composées d'un mélange de farine et de semoule fine.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RAGOUTS & VARIANTES

RAGOUT AUX FRUITS SECS

(M'Rouzia)
SERGE SERGE

800 g de gigot (ou d'épaule d'agneau)
300 g de marrons (en boîte)
80 g de raisins secs
100 g d'amandes
200 g de pois chiches (en boîte)
20 cl d'huile d'olive
1 c à s de paprika doux
1 c à c de cannelle en poudre
2 c à c de curcuma
4 cl d'eau de fleur d'oranger
1 dose de safran
Sel

Couper la viande en gros morceaux.

Dans un bol mélanger le sel, 1 c à c de curcuma, la cannelle, le paprika et assaisonner la viande avec le mélange.

Ajouter l'eau de fleur d'oranger avec le safran.

Dans une cocotte ou un tajine, faire chauffer l'huile d'olive et ajouter la viande.

Faites revenir et ajouter 2 verres d'eau, la deuxième c à c de curcuma, et laisser cuire 1 h à feu doux en retournant la viande.

Ajouter les raisins, les amandes, les marrons, les pois chiches et laisser cuire 15 min.

On peut faire avec des pois chiches secs, trempés la veille.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

RAGOUT DE BLETTES

ADRIENNE LOPER HIGUERA

Un paquet de blettes (avec de belles feuilles)
500 g de cocos frais à égrainer (hors saison, prendre une conserve)
Pommes de terre
4 belles gousses d'ail
Pimenton (ou paprika)
Safran
Sel & Poivre

Effiler les blettes et les couper en petits bâtonnets. Récupérer les feuilles et les faire cuire comme des épinards.

Dans une casserole mettre les côtes de blettes et les cocos à cuire en même temps.

Au bout d'¼ d'h/20 min, jeter cette eau de cuisson et bien égoutter les côtes et les cocos.

Dans une marmite, faire revenir dans un peu d'huile d'olive l'ail coupé. Quand il est doré, le retirer, et le mettre dans un mortier avec une c à s de pimenton et en faire une purée.

Dans la marmite, mettre les côtes de blettes, les cocos, la purée ail/pimenton, le sel et le poivre, recouvrir d'eau et laisser mijoter à feu doux.

Récupérer les feuilles de blettes cuites, bien les presser pour extraire toute l'eau de cuisson, lui donner l'aspect d'un petit "boudin".

½ h avant de servir, ajouter le safran, les pommes de terre coupées en quartier et les feuilles de blettes coupées en rondelles posées dessus.

RAGOUT DE CHOU ET DE FEVES

(Larcha)
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

2 choux verts frisés
5 kg de fèves fraîches
1,5 kg de bœuf (basse-côte)
3 oignons
Piment doux
2 branches de céleri
Persil arabe
Huile
Sel & Poivre

Laver et couper les choux en morceaux très fins et les faire blanchir.

Eplucher les fèves fraîches.

Faire revenir à l'huile la viande en morceaux et les oignons émincés.

Ajouter 2 c à c de piment doux, le sel et le poivre.

Une fois la viande dorée ajouter 1 l d'eau et laisser bouillir.

Après 1 h de cuisson ajouter les morceaux de chou, les fèves, le céleri en fines lamelles et quelques brins de persil arabe.

Laisser mijoter sur feu très doux pendant 1 à 2 h à couvert, le jus doit devenir doré.

Les fèves fraîches peuvent être remplacées par des courgettes.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RAGOUT DE FOIE
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

750 g de foie d'agneau en tranches minces
1 oignon
6 gousses d'ail
1 tomate
1 petite boîte de concentré de tomate
Huile
Persil
Sel & Poivre

Faire griller les tranches de foie, les couper en très petits morceaux.

Emincer l'oignon et le faire blondir, ajouter l'ail, le persil haché et la tomate écrasée.

Ajouter ¾ de l d'eau, le concentré de tomate, le sel et le poivre.

Dès ébullition, ajouter les morceaux de foie.

Mélanger et laisser cuire à couvert pendant 45 min à feu moyen.

A manger chaud.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RAGOUT DE LAPIN A L'AIL
(Methaouma)
SERGE SERGE

1 lapin
200 g d'oignons
200 g d'ail
200 g de tomates concassées
50 g de concentré de tomates
1 cl de vinaigre rouge
2 cl d'huile d'olive
200 g de pommes de terre
1 c à c de cumin
1 c à c de paprika
1 c à c de coriandre
1 c à c de curcuma
Sel & Poivre

Dans un bol mélanger, cumin, paprika, coriandre, curcuma, sel et poivre.

Enduire les morceaux de lapin.

Fair chauffer l'huile d'olive dans un faitout et déposer les morceaux de lapin, faire dorer.

Retirer les morceaux de lapin et réserver.

Eplucher et hacher ail et oignons, mettre dans le faitout avec les tomates concassées et le concentré de tomates.

Verser un verre d'eau et le reste des épices mélangés.

Laisser mijoter 10 min.

Déposer dans la sauce les morceaux de lapin, mouiller d'eau à hauteur.

Couvrer et laisser cuire minimum 1 h. Vérifier l'eau.

Quand le lapin est cuit, verser un filet de vinaigre et faire réduire la sauce pour qu'elle soit onctueuse.

Eplucher les pommes de terre. Les tailler en rondelles et les faire rissoler dans un peut d'huile (ou autre légumes).

Plat à base d'ail au lapin, ou veau, ou poulet.
Une spécialité du restaurant Dar Lella, (la maison de Lella) à Hammamet.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RAGOUT DE MORUE
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

800 g de morue dessalée
1 oignon
2 tomates mûres
Ail
Persil
750 g de pommes de terre
Thym
Laurier
Huile
Farine
Sel & Poivre

Faire dessaler la morue pendant 12 h en plaçant la peau vers le haut.

Dans une cocotte, faire revenir à feu doux l'oignon coupé fin, puis les tomates épépinées et hachées.

Ajouter une c à s de farine, remuer, verser l'eau, mettre thym et laurier, porter à ébullition, ajouter les pommes de terre coupées en 4, puis la morue, l'ail épluché et le persil.

Laisser cuire à petit bouillon pendant 1 h.

RAGOUT DE ROUSSETTE
JOËLLE MADEIRA

Roussette
Farine
Pommes de terre
Ail
Persil
2 feuilles de laurier
Huile d'olive
Poivre rouge
Sel & Poivre

Couper la roussette en morceaux. Les enduire de farine. Les faire revenir dans de l'huile d'olive bien chaude.

Les retirer du feu et réserver dans un plat.

Eplucher les pommes de terre en morceaux pas trop petits. Les faire revenir dans le fond de cuisson de la roussette.

Ajouter le sel, le poivre, l'ail, le persil et le poivre rouge doux ou piquant suivant le goût.

Ajouter une ou deux feuilles de laurier. Couvrir d'eau à hauteur des pommes de terre.

Laisser cuire à feu doux.

Lorsque les pommes de terre sont presque cuites, remettre les morceaux de roussette et laisser cuire à feu très doux pendant une dizaine de min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RAGOUT D'OIGNONS
(Thirh ou Mazl)
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 kg de bœuf (joue ou morceaux gélatineux)
3 kg d'oignons
2 tomates
Poivre rouge
Huile clou de girofle
Sel & Poivre

Eplucher les oignons et les émincer. Les faire rissoler dans un fond d'huile.

Dès qu'ils sont dorés, ajouter la viande coupée en morceaux.

Après 10 min de cuisson ajouter le sel, le poivre, 2 c à c de poivre rouge, les tomates en morceaux et quelques clous de girofle.

Recouvrir d'eau (3 l) et laisser mijoter pendant 3 h.

RAGOUT DE COLLIER DE MOUTON ET COTELETTES D'AGNEAU
ANNIE NICE

2 oignons (en morceaux)
4 gousses d'ails (en petits morceaux)
1 grosse courgette (coupée en gros cubes)
2 poivrons rouges (coupés en morceaux)
150 g de fèves
1 piment entier frais
1 kg de pommes de terre (coupées en gros cubes)
1 belle carotte (coupée en morceaux)
150 g d'haricots verts
1 sucre pour l'acidité
Coriandre ciselée
1 c à s de concentré de tomates
½ brique de tomates (ou 2 à 3 tomates bien mûres mixées)
3 c à s d'huile d'olive
1 c à c de rar el hanout
½ c à c de cumin
½ c à c de gingembre
Sel & Poivre

Faire dorer la viande. Lorsque cette dernière est dorée de chaque côté, réserver dans un plat.

Dans l'huile restante, faire revenir l'oignon. Quand il devient à peine transparent, ajouter l'ail, les poivrons, le piment frais.

Faire revenir 3 min et mettre la viande au dessus des légumes. Couvrir, faire cuire 10 min et remuer le tout.

Ajouter ensuite les carottes, continuer la cuisson 2 à 3 min.

Retirer le piment frais s'il est fort. Ajouter ensuite la c à s de concentré de tomates ainsi que la brique de tomates, remuer. Laisser prendre le tout 3 min puis recouvrir d'environ 1 l d'eau.

Baisser le feu et mettre toutes les épices. Laisser cuire 35 min environ.

Au bout des 35 min, ajouter les haricots verts, les pommes de terre, les fèves, la courgette et les poivrons pour qu'ils restent fermes.

A l'ébullition, compter environ 15 min (si les pommes de terre sont cuites, sinon ajouter quelques min).

Goûter, rectifier l'assaisonnement. A cuire sur feu moyen.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RAGOUT DE POMMES DE TERRE
JOSETTE PAREDES

1 kg de pommes de terre
1 œuf par personne
1 c à s de concentré de tomate
3 gousses d'ail
½ c à c de paprika
½ c à s de cumin
1 Spigol
1 feuille de laurier
Piment d'Espelette (facultatif)
Huile
Sel & Poivre

Eplucher les pommes de terre et les couper en quartiers.

Mélanger l'ail haché et les épices (paprika, cumin, piment, sel et poivre).

Dans une marmite à fond épais, faire chauffer l'huile, ajouter le mélange d'épices et remuer 1 min.

Ajouter les quartiers de pomme de terre et mélanger afin de bien les imprégner.

Verser l'eau à hauteur des pommes de terre.

Ajouter le concentré de tomate, la feuille de laurier, couvrir et laisser cuire environ 40 min à petit feu après ébullition.

5 min avant la fin de cuisson, ajouter un œuf.

Rectifier l'assaisonnement et il ne doit pas y avoir trop de liquide.

Servir chaud accompagné d'un bon pain.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RAISINS A L'ANISETTE

JEAN MARC NAVARRO

1 kg ½ de raisin muscat (s'il en reste on les mange)
75 cl d'anisette (ici l'anis Tenis)
1 verre d'eau
500 g de sucre
1 bocal en verre de 1 l propre et stérilisé

Préparation : 30 min (en deux fois).

Laver avec précaution les grappes de raisins.

Couper avec des ciseaux les grains (ils doivent rester entiers), en laissant un pédoncule de 5 mm.

Bien les sécher délicatement sur un chiffon de cuisine ou du papier absorbant.

Mettre les grains de raisin dans le bocal et les couvrir d'anisette.

Bien refermer le pot et le mettre au frais.

Le mettre dans la cave pendant 1 mois (ou à l'abri de la lumière).

Le niveau de l'anisette va un peu baisser, d'environ ¼.

Une fois le mois passé, faire un sirop avec le sucre et un verre d'eau en mettant la casserole sur le feu à bouillir.

Dès que ça bout, baisser à feu à doux et laisser cuire environ 10 min pour obtenir un sirop sans coloration.

Le retirer du feu quand le sirop est fait et laisser refroidir.

Une fois tiède le verser dans le bocal.

Refermer hermétiquement et remettre le bocal au frais pendant 2 mois.

Si vous avez du retard et donc du coup vous les faites maintenant, racourcir la première étape d'une semaine et puis ajouter le sirop.
Ça sera moins bon mais ça devrait aller.

Dans ma famille on faisait cette recette pour les fêtes de Noël.
Il faut les préparer idéalement 3 mois avant, soit aux vendanges pour les faire macérer 3 mois.
A commencer donc début septembre, c'est mieux ou pour les retardataires mi-novembre avec les raisins qu'on appelle de Noël...

Je prends des pots à conserves.

Ma grand-mère utilisait les raisins de Rute (à côté de Cordoba, en Espagne).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

RAVIOLIS BONOIS

KILLIAN HTL

1 kg de farine
10 œufs
18 g de sel
1 filet d'huile d'olive
1 verre d'eau (ou moins, tout dépend de votre farine)

Farce traditionnelle :
1 boite d'épinard
500 g de viande hachée
500 g de chair à saucisse
1 œuf
Persil
Thym
Basilic
Fromage de chèvre
Gruyère rapé
Sel & Poivre

Farce à la viande : (sans épinards pour ceux qui n'aiment pas)

Farce au fromage :
Gorgonzola
Comté (de 4 mois)
Parmesan
Chèvre
Gruyère râpé
Mozzarella
Un peu de viande hachée (pour la consistance)
1 œuf
Sel & Poivre

Pour la pâte, la faire au petrin, sinon pétrissage à la main si vous n'avez pas de batteur (mais c'est plus long et plus sportif)

Au milieu du pétrissage, lorsque votre pâte devient élastique, un petit secret, ajouter 3 petits morceaux de beurre, cela donne du corps à votre pâte, un bon goût, une odeur mais aussi une texture parfaite pour travailler la pâte, puisque avant le beurre elle est bien ferme et lorsque il est totalement incorporé, elle se relâche un peu et devient plus souple.

Laisser reposer au frigo durant 30 min, pour la détendre.

Ensuite prendre deux morceaux de pâte, abaisser très fin. (ma grand-mère dit, "étale la fine fine faut qu'on voit presque la table à travers !). Parce que sinon à la cuisson, ça gonfle et ça a du mal a cuire.

Poser des boules de farces et recouvrer de l'autre pâte.

Passer la roulette cannelée.

Pour la cuisson, prendre une marmite d'eau avec 1 goutte d'huile et cuire.

Arroser d'une bonne daube.

Ça fait beaucoup de mélanges, mais qu'est ce que c'est bon !

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LE MYSTERE DE LA RECHTA

La rechta qu'on dit typiquement algéroise et qui commence à se généraliser dans d'autres régions du pays, du moins à l'Est et à l'Ouest, reste un grand mystère dans l'histoire de notre gastronomie.

Je partage avec vous un article sur ce mets succulent qui est devenu un incontournable de nos tablées de fêtes.

C'est un succulent plat de nouilles qui s'accompagne de viande ou de poulet. Il serait, dit-on, typiquement algérois. Discrètement, la rechta gagne du terrain avec des visées hégémoniques dans tout le bassin de la Mitidja, et au-delà. Elle accompagne les événements familiaux de grande et moyenne importances et se pose comme une marque de civilité et de raffinement. Contrairement au couscous, la rechta n'a pas été touchée par l'industrie agroalimentaire et reste confinée dans un cadre traditionnel. Elle est faite maison ou commercialisée par des artisans sous forme de pâtes fraîches. Pour percer le mystère de ses origines, il faut se référer aux écrits du grand historien Abderrahmane Ibn Khaldoun. C'est une quasi-certitude qu'il est le premier Maghrébin à avoir goûté la saveur de ce mets, alors qu'il était aux mains de Tamerlan, le chef Mongol, la veille où Damas fut conquise en l'an 1401. Alors qu'il était Kadi dans la ville du Caire à un moment crucial de sa vie, durement touchée par la tragédie du naufrage qui a emporté le reste de sa famille, Ibn Khaldoun se voit confier la difficile mission de parlementer avec le chef mongol. Tamerlan est subjugué par l'historien.

Les entretiens vont durer pas moins de 35 jours ! Les notes consignées par les secrétaires de l'invincible Mongol constituent un ouvrage écrit en turc ancien et considéré, aujourd'hui, comme perdu. Ibn Khaldoun ne parle pas que du Maghreb. Il décline aussi l'histoire des dynasties mongoles depuis le conquérant Gengis Khan, l'arrière-grand-père de Tamerlan ! Il se trouve que la montagne sacrée des Mongols, où fut inhumé le grand Gengis Khan, se nomme, comme par hasard, « le Mont Khaldoun ».
Cette coïncidence va réduire toute méfiance à l'égard de l'auteur de L'Histoire des Berbères, ainsi que toute la délégation qui l'accompagne. Ibn Khaldoun raconte qu'au dîner, il leur fut servi un plat mongol qu'ils appellent « la richta ». Tamerlan est reparti et mourra de mort naturelle sous les murailles de Chine en 1405, avant de livrer bataille à son propre frère Koubilay Khan. Damas fut brûlée.

La rechta est restée.
Par quel hasard se trouve-t-elle adoptée par nos femmes ?

C'est encore un mystère historique qui reste à élucider.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RECHTA ALGEROISE

ESTELLE ART

1 kg de pâte maison rechta
1 poulet fermier (ou que des cuisses de poulet)
1 bol de pois chiches trempés la veille
4 ou 5 navets
3 oignons
50 g de beurre
Huile ou smen

Dans une marmite, faire revenir avec l'huile ou le smen, le poulet, l'oignon (qui est déjà cuit avec un navet et mixé), les épices, le bâton de cannelle.

Lorsque les sucs sont dans le fond de la marmite, verser environ 1½ l d'eau tiède.

Ajouter les pois chiches trempés et rincés.

Curcuma
1 bâton de cannelle
Cannelle en poudre
1 c à c d'eau de fleur d'oranger
Des œufs pour la décoration
Sel & Poivre

Lorsque le poulet est cuit, le retirer de la marmite puis fermer 10 à 15 min.

Ajouter les navets coupés assez largement.

Vérifier l'assaisonnement, ajouter de l'eau si nécessaire.

A la fin de cuisson ajouter un filet d'eau de fleur d'oranger.

Les pâtes :
1 kg de semouline (semoule très fine)
1 verre d'amidon
Eau
Un peu d'huile d'olive
1 c à s de smen
Sel

Mettre la semoule dans un grand contenant

Ajouter le sel et l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme (pas collante).

Laisser reposer 20 à 30 min.

Pétrissez fortement.

Former des boules. Les filmer et laisser reposer 2 à 3 h.

Préparer votre machine à pâte, un rouleau, une roulette et l'amidon.

Prendre une boule et l'aplatir un peu.
La découper en 3 à 4 parties

Prendre une part, la saupoudrer généreusement avec l'amidon

Etaler avec un rouleau. Terminer avec la machine à pâte en allant de 1 jusqu'au numéro 7, on doit obtenir de fines bandelettes larges.

Réserver jusqu'à son utilisation.

Laisser reposer. Les sécher sur un torchon propre en saupoudrant d'amidon.

Laisser reposer 20 min à peu près, en fonction de la température de la pièce.

Une fois que vos bandelettes ont séché un peu, les faire passer dans la machine à pâte côté spaghetti.

S'il le faut remettre de l'amidon, il ne faut pas qu'elles collent.

Enduire votre rechta avec un peu d'huile.

Faire chauffer l'eau dans un couscoussier.

Cuire la rechta pendant 15 min.

La retirer du couscoussier.

Ajouter un peu d'huile et de smen.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

RECHTA
JOSETTE PAREDES

200 g de rechta environ (dur à trouver, ou alors 200 g de gros vermicelles)
Morceaux de viande d'agneau (poids et choix, selon votre convenance - pour moi, collier)
1 oignon haché
2 gousses d'ail hachées
1 belle tomate en chair
1 cube de bouillon de volaille
1 courgette moyenne
2 petites carottes
2 petits navets
1 petite boîte de pois chiches
1 c à s de tomate concentrée
1 c à c de coriandre en poudre
½ c à c de paprika
Piment fort
Huile d'olive
Beurre (ou smen)
Sel & Poivre

Dans une cocotte, faire revenir dans une cuillère à soupe d'huile, la viande avec l'oignon, l'ail, la tomate concentrée et la tomate coupée en tous petits dés et les épices.

Ajouter environ 1 litre d'eau, le cube de bouillon de volaille. Laisser cuire 30 min environ.

Au bout de 30 min de cuisson de la viande, ajouter les pois chiches, les carottes et les navets coupés en morceaux. Laisser cuire 10 min.

Ajouter les courgettes coupées en tronçons. Laisser cuire 10 min de plus.

Ajouter du piment fort et un morceau de beurre (ou smen) et laisser mijoter 2 min.

Servir la rechta (les pâtes) arrosée de sauce et de ses légumes.

Préparation des pâtes :

Mettre les pâtes dans une sauteuse et couvrir avec 350 ml de bouillon (pour 100 g de pâtes - calculer 3,5 fois son volume d'eau).

Porter à ébullition.

Couvrir et laisser mijoter pendant 10 min.

Poursuivre la cuisson à découvert 5 min de plus.

Ou :

Si vous avez un couscoussier et la rechta :

Mettre la rechta dans le couscoussier. Laisser cuire 10 min environ, à la vapeur. La retirer.

Verser dans une Gasaa.

Arroser avec un verre d'eau salée.

Laissez absorber l'eau.

Renouveler cette opération une deuxième fois mais en arrosant la rechta avec la sauce que vous avez préparée.

C'est un plat avec un genre de nouilles fines, aussi comme il est difficile d'en trouver, il s'agit de gros vermicelles dans la recette...

N'ayant pas de couscoussier ni les pâtes adéquates, j'ai fait cuire mes pâtes comme celles d'une fideua, dans moitié eau salée, moitié bouillon... et c'est toujours aussi bon.

La Gasaa est un plat très large et creux en terre cuite ou en bois.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RFISSA DE KAIROUAN AUX DATTES

SERGE SERGE

200 g de semoule fine
20 cl d'huile d'olive
50 g de Sucre glace
250 g de dattes
Sel

Garniture aux choix :
50 g de pistaches décortiquées
50 g d'amandes
50 g de noisettes
Des pignons de pin

Verser la semoule dans un saladier, saler légèrement.

Arroser de 10 cl d'huile d'olive et d'un peut d'eau,

Pétrisser jusqu'à l'obtention d'une pâte liée, un peu comme de la pâte à pain.

Préchauffer le four à 220°.

Mettre du papier sulfurisé sur une plaque allant au four et étaler la pâte sur cette plaque avec la paume de la main.

Faire dorer 25 min.

Ouvrir les dattes en 2, enlever les noyaux.

Avec un couteau, les détailler en fines lanières.

Casser la pâte à la semoule en morceaux. La concasser avec un pilon, bien écraser.

Ajouter les morceaux de dattes, et mélanger, bien pétrir plusieurs fois.

Verser dans la pâte le sucre glace et un filet d'huile d'olive. Malaxer bien le tout.

Remplisser de pâte une louche (ou un moule), et tasser bien.

Demouler sur une assiette, parsemer de pistaches concassées.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RFISSA MAROCAINE
JOACHIM ENNENBACH

4 cuisses de poulet complètes avec manchon
150 g de lentilles
80 ml d'huile d'olive
Huile de table
500 g de farine
1 c à s rase de gingembre en poudre
1 c à s rase de curcuma en poudre
4 à 5 pistils de safran
1 oignon haché
1 oignon râpé
3 gousses d'ail émincées
2 œufs durs
1 c à s rase de poivre noir moulu (si vous avez du poivre de Kampot, c'est le meilleur)
Sel (au goût)

Dans un fait-tout, mettre le poulet, les 2 oignons, l'ail, les épices, le sel et les 80 ml d'huile d'olive.

Faire revenir le tout à feu moyen pendant 15 min.

Ajouter 2 litres d'eau et, dès ébullition, ajouter les lentilles.

Lorsque le poulet est cuit et tendre, le mettre dans un plat à four, enduire les cuisses de beurre et les faire colorer des deux côtés au four sous le grill. Réserver au chaud.

Continuer la cuisson des lentilles. Au besoin, rajouter de l'eau pour avoir un peu de sauce en fin de cuisson. Lorsque les lentilles sont cuites, réserver au chaud.

Confection des msemens :

Diluer la farine dans de l'eau tiède salée (au goût) jusqu'à obtenir une pâte élastique.

Enduire les mains d'huile de table et former avec la pâte, entre le pouce et l'index, des boulettes d'environ 4 cm de diamètre.

Servir chaud.

Les poser sur un plat, les enduire d'huile de table avec un pinceau et les laisser reposer 30 min.

Prendre ensuite chaque boulette et les aplatir sur un plan de travail (ou une plaque de four) en lui donnant une forme carrée.

Quand elle atteint une épaisseur de 2-3 mm, la mettre à cuire dans une poêle chaude sans matière grasse jusqu'à la colorer légèrement des deux côtés.

Une fois cuits, poser les msemens les uns sur les autres et les couper en bandelettes de 3 cm puis en morceaux de 4 cm.

Préparation du plat :

Dans un plat creux (tajine ou plat à couscous), répartir les morceaux de msemens.

Recouvrir avec les lentilles puis avec les cuisses de poulet au centre.

Verser la sauce sur le tout.

Couper les œufs en moitiés et garnir le plat comme sur la photo.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RIZ & VARIANTES

RIZ A LA MAROCAINE

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

3 verres de riz
200 g de champignons de Paris
1 poivron vert
2 oignons
2 tomates
200 g de raisins secs
100 g d'amandes effilées
500 g de foies de poulet
1 pincée de safran
Huile d'olive
Sel & Poivre

Faire cuire les foies de poulet dans un peu d'huile.

Emincer les oignons, les champignons et le poivron. Oter la peau des tomates ébouillantées puis les couper en petits morceaux.

Dans un plat à gratin faire chauffer 6 c à s d'huile. Faire dorer les oignons, ajouter les foies de poulet et tous les légumes.

Assaisonner, remuer et ajouter le riz. Ajouter 4 ½ verres d'eau bouillante, remuer, couvrir et passer au four 40 min environ.

A la fin de la cuisson, il ne doit plus y avoir d'eau.

Pendant la cuisson, mettre les raisins à gonfler dans de l'eau chaude et faire légèrement griller les amandes au four.

Ajouter les raisins et les amandes au moment de servir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

RIZ A L'ESPAGNOLE
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

300 g de riz blanc
1 poivron vert
2 poivrons rouges
2 carottes
Cœurs d'artichauts
½ boîte de petits pois (400g)
2 gousses d'ail
2 tomates
Laurier
Clou de girofle
Persil
Safran
Sel & Poivre

Couper en lamelles les carottes, les cœurs d'artichauts et les poivrons.

Faire frire le tout dans un fond d'huile.

Peler les tomates et les ajouter dans la poêle.

Rincer le riz et faire bouillir 1 l d'eau salée.

Enlever les légumes frits de la poêle et jeter le riz dans le liquide restant et l'y laisser jusqu'à qu'il soit bien sec.

Bien mélanger et déguster chaud.

Le verser alors dans l'eau bouillante en remuant régulièrement.
Remettre dans la poêle tous les légumes frits.

Ajouter ½ c à c de safran, l'ail et le persil haché, les clous de girofle et une feuille de laurier, le sel et le poivre.

Ajouter, après quelques min, les petits pois avec le jus et les poivrons rouges en lanières.

Verser le riz dans cette préparation dès qu'il a absorbé toute l'eau.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RIZ AU FOUR
FRANCINE CONESA

3 ½ verres de riz rond
7 tasses de bouillon cuit
450 g de côtes de porc (ou un reste de pot au feu)
1 pied de porc cuit (facultatif)
4 saucisses
2 chorizos (ou merguez)
2 morcillas
80 à 100 g de pois chiches cuits
1 grosse pomme de terre
2 tomates
1 tête d'ail
1 c à c de paprika
Sel & Poivre

Peler et couper la pomme de terre en tranches et les faire dorer légèrement. Réserver.

Faire dorer la viande légèrement (côtes et saucisses) dans la même poêle. Réserver.

Faire revenir la tomate, l'ail, ajouter le paprika, le sel, le poivre.

Ajouter le riz, les pois chiches cuits, la viande émiettée et le pied de porc coupé en 4.

Verser le bouillon, ajouter les tranches de pommes de terre, les saucisses, les chorizos et les morcillas.

Cuire environ 20 à 25 min à 220°.

Sortir du four, couvrir la marmite avec une serviette de cuisine ou du papier alu.

Laisser reposer pendant 5 min avant de servir.

RIZ AUX CALAMARS
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

300 g de riz rond
700 g de petits calamars
6 gousses d'ail
12 clous de girofle
2 piments de Cayenne

Mettre le riz dans un verre doseur ou un récipient quelconque et repérer la hauteur à laquelle arrive le riz.

Mettre alors deux fois ce volume d'eau dans une casserole et la faire chauffer.

Faire revenir les calamars coupés en morceaux dans l'huile d'olive avec les gousses d'ail coupées en deux et dégermées.

Laisser cuire environ 10 min.

Quand les calamars ont rendu leur jus, ajouter le riz, les piments et clous de girofle. Servir sans attendre.

Tourner avec la spatule jusqu'à ce que le riz soit bien transparent, imprégné d'huile et de jus de calamars.

Ajouter alors un verre d'eau chaude.

Ajouter ensuite l'eau graduellement, en attendant que le riz l'ait entièrement absorbé jusqu'à cuisson.

A la fin couvrir le plat et laisser le riz gonfler 5 min (de cette façon le riz qui est en surface, qui est le moins cuit, finira de cuire).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RIZ AUX CALAMARS
JEAN-LUC TEMIME

1 kg de calamars (encornets) à chair épaisse
2 ou 3 tomates bien mûres (ou ½ boîte de tomates épluchées sans le jus)
1 l d'eau
1 tête d'ail
Persil
Safran espagnol
1 poivron rouge
1 poivron vert
Sel & Poivre

Couper les poivrons en quartiers, les faire revenir dans une cocotte. Les retirer.

Laisser l'huile refroidir. Mettre les calamars coupés en morceaux. Les faire revenir jusqu'à disparition de leur eau. Les retirer. Eteindre le feu.

Lorsque l'huile a refroidi, verser l'ail et le persil haché fin. Rallumer le feu. Remuer l'ail et le persil sans coloration. Ajouter la tomate bien écrasée.

Faire revenir, puis mettre les calamars, l'eau, le safran, le sel et le poivre.

Lorsque la cuisson est à point, verser le tout dans une poêle (paëlla).

Ajouter le riz et déposer dessus les poivrons. Faire cuire 15 à 20 min suivant le riz.

Laisser reposer.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour un riz au veau, même procédé mais y ajouter quelques haricots verts frais.

RIZ ESPAGNOL
(au Lapin et aux Escargots)
CHAN CHAN

Lapin
Riz
125 g de bacon
1 oignon
1 boite de tomates pelées
1 ñora (facultatif)
1 pincée de piment d'Espelette
1 pincée de cumin
1 verre de jus de seconde cuisson d'escargots
Safran
15 amandes émondées
Huile d'olive

Dans une marmite faire revenir dans 1 c à s d'huile d'olive, le lapin en morceaux, le bacon en lardons, l'oignon, la boîte de tomates pelées, la ñora, le piment d'Espelette, le cumin, le jus d'escargots, le safran, et les amandes émondées.

Mettre les escargots à feu doux, puis ajouter le riz nécessaire et laisser cuire sans tourner à feu doux comme pour une paëlla.

RIZ DJERBIEN A L'AGNEAU
VANYA LASSOUED

1 tasse de riz
250/300 g environ d'agneau
1 botte de blettes (feuilles uniquement)
1 botte d'épinards
½ botte de persil
1 grosse carotte
1 oignon
4 gousses d'ail
1 grosse poignée de pois chiches
2 belles poignées de petits pois
1 c à s de coriandre moulue
Un peu de curcuma
1 c à s de concentré de tomates
Harissa (quantité au goût)
Huile d'olive
Sel & Poivre

Tailler l'agneau en petits morceaux.

Tailler la carotte en cubes.

Hacher l'ail, les blettes, les épinards et le persil.

Ecraser l'ail.

Bien laver et rincer le riz.

Diluer le concentré de tomates et la harissa dans un tout petit peu d'eau pour faciliter le mélange.

Mélanger tous les ingrédients dans un grand plat et assaisonner avec les épices.

Ajouter au mélange un petit filet d'huile d'olive et malaxer pour faire ressortir un peu l'eau des légumes.

Mettre à cuire dans un couscoussier en surveillant.

A mi-cuisson ressortir, aérer un peu et ajouter un peu d'eau (si besoin).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RIZ DU PAUVRE
TINA MARTY

400 g de riz
2 gousses d'ail
1 feuille de laurier
1 brin de persil
1 c à s de paprika
Huile d'olive
Sel

Eplucher l'ail et dans un mortier, écraser une gousse avec le persil et un peu de sel.

Faire bouillir au moins un litre d'eau dans une casserole avec le laurier et l'ail écrasé.

Faire chauffer une poêle avec de l'huile et faire revenir la deuxième gousse d'ail.

Lorsque l'ail est doré, le retirer.

Ajouter le paprika dans la casserole et remuer.

Verser le contenu de la casserole dans le bouillon et laisser bouillir environ 5 min.

Ajouter le riz, assaisonner et cuire à feu moyen pendant environ 20 min.

Retirer du feu, couvrir et laisser reposer environ 5 min avant de servir.

Recette venue d'Espagne en Algérie française.
C'est un plat de pauvre à la base.
Chaque chef de famille y mettait ce qui se trouvait dans ses placards ou réserves. L'amour et la générosité du cœur donne à ce plat simple un goût intense.

On peut évidemment y ajouter ce que la nature et notre budget nous offrent en saison.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RIZ AU LAIT ET VARIANTES

RIZ AU LAIT A LA CANNELLE
NOËL FERRANDO

400 g de riz rond spécial dessert
2 l de lait entier ou 1/2 écrémé
250 g de sucre semoule
1 bâton de cannelle
Cannelle en poudre
1 à 2 gousses de vanille
1 écorce d'orange séchée

Dans une casserole sur feu vif, faire bouillir de l'eau et verser le riz. Laisser cuire 5 à 10 min puis égoutter.

Dans la casserole faire bouillir le lait avec le bâton de cannelle, l'écorce d'orange et les gousses de vanille fendues en deux dans le sens de la longueur dont on aura gratté les graines.

Verser ensuite le riz et cuire sur feu doux.

Couvrir le tout et cuire 30 à 40 min environ en surveillant (suivant si vous l'aimez plus ou moins moelleux).

Verser le sucre 5 min avant la fin de la cuisson désirée.

Retirer le bâton de cannelle, l'écorce d'orange et les gousses de vanille.

Verser dans des ramequins (ou autre récipient).

Disperser de cannelle en poudre et mettre au frais.

Petite astuce, une fois les gousses de vanille retirées, les laver et bien les sécher, mettre de côté. Lorsque qu'il y en a plusieurs, les mixer et mettre dans un petit bocal. Cela servira pour vos pâtisseries mais il faudra en mettre un peu plus car un peu moins goûteuses.

VARIANTES

RIZ AU LAIT (de maman)
JOSETTE PAREDES

1 l de lait
100 g de riz blanc rond
50 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 zeste de citron
1 bâton de cannelle

Faire bouillir le lait avec le sucre, le sucre vanillé, le bâton de cannelle et le zeste de citron.

Lorsque le lait bout, jeter le riz en pluie et baisser le feu pour que l'ébullition soit très lente, le riz doit cuire très lentement.

Lorque le riz affleure le lait, il faut compter 1 h environ.

Couper le feu et laisser refroidir ; le riz va finir de s'imbiber de lait en refroidissant.

Verser dans un saladier ou dans des ramequins individuels.

Saupoudrer de cannelle.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RIZ AU LAIT (de Grand-Papi)
ROGER MARTINEZ

100 g de riz rond (ou 6 cuillerées à soupe bombées)
1 l de lait
1 paquet de sucre vanillé
1 écorce de citron
5 c à s de sucre
De la cannelle en poudre
1 pincée de sel

Laver le riz puis le faire cuire 1 min dans de l'eau bouillante. Le retirer du feu et l'égoutter.

Faire bouillir le lait avec le sucre, le sel et le sucre vanillé. Ajouter l'écorce de citron, puis jeter le riz en pluie dans le lait.

Mettre à feu doux (au besoin, isoler la casserole du feu par une plaque en fonte).

Laisser cuire jusqu'à ce que le riz effleure le lait. Toujours laisser du liquide (*)

Retirer l'écorce de citron.

Verser dans un grand récipient (ou plusieurs petits).

Saupoudrer de cannelle le riz dans chaque récipient (selon les goûts).

(*) C'est en refroidissant qu'il finira d'absorber le lait…

RIZ AU LAIT
(Autrement)
SERGE SERGE

280 g de riz rond (ou long)
420 g de lait
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
125 g de sucre en poudre
2 jaunes d'œufs
25 g de beurre

Dans l'autocuiseur verser le riz, couvrir juste d'eau. Faire bouillir jusqu'à absorption.

Ajouter le lait et le sel.

Fermer l'autocuiseur. Cuire doucement 8 min.

Puis incorporer délicatement les 2 sucres.

Laisser 5 min à peine sur feu doux sans couvrir en remuant.

Retirer du feu et mélanger les jaunes d'œufs et le beurre. Bien remuer.

Verser dans des ramequins ou une terrine.

Laisser refroidir et mettre au frigo.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

ROCHERS AUX AMANDES

EVE KORMANN LUBRANO

500 g de farine
100 à 200 g d'amandes
4 œufs
1 verre de sucre
1 verre d'huile
1 paquet ½ de levure
1 pincée de sel

Dans un saladier, battre les œufs et le sucre et ajouter l'huile.

Rebattre, ajouter la farine, la levure.

Mélanger et ajouter les amandes concassées (ne pas oublier la pincée de sel !)

Allumer le four à 180°.

Ensuite prendre une plaque beurrée et déposer des tas de pâte avec une c à c.

Cuire 10 à 15 min (surveiller la cuisson suivant la puissance de votre four).

Une fois cuits, ils peuvent se conserver environ un mois dans une boîte en fer !

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ROÏCOS OU ROLIETTES OU ROILLICOS OU ROLLICOS OU ROSQUILLOS/ROSQUILLAS OU ROYCOS

ROÏCOS

FREDERIC ANDRE

¼ de l d'huile
¼ de l de vin blanc
250 g de sucre
1½ sachet de levure
800 à 900 g de farine
Aromatiser au choix avec des zestes d'orange ou de citron ou bien des graines d'anis vert

Mélanger et ajouter progressivement la farine jusqu'à obtenir une pâte pas trop collante pour pouvoir rouler des petits boudins et faire des couronnes.

Cuire au four 190° (th 6/7) jusqu'à ce qu'ils colorent.

Voici donc mes roicos, recette de ma mère pied-noir bien-sûr, qui la tient de sa grand-mère.

Au passage, j'ai vu que certains appelaient ça des gâteaux au vin blanc, mais on pourrait aussi les appeler gâteaux à l'huile car il y a la même proportion dans la recette, mais bon cela ferait moins envie.

VARIANTES

ROÏCOS

JOSETTE PAREDES

1 verre d'huile
1 verre de vin blanc doux ou rosé
1 verre de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure
Farine (environ 4 ou 5 verres)

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients en ajoutant la farine petit à petit jusqu'à ce que les doigts ne collent plus.
Former une boule.

Prendre un bout de pâte, former un boudin long et fin et joindre les 2 extrémités pour faire un nœud.

Mettre sur un papier sulfurisé et saupoudrer de sucre.

Enfourner à 180° pendant 20 min environ.
Il faut qu'ils soient dorés.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ROLIETTES (à Alger) **OU ROILLICOS** (Oran)
RACHEL KOIN

900 g de farine
1 grand verre de vin blanc
1 grand verre de sucre
1 grand verre d'huile
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure Alsacienne

Verser dans un grand saladier le vin blanc, l'huile et le sucre, le sucre vanillé et le sachet de levure Alsacienne.

Bien mélanger avec un fouet ou une cuillère en bois afin d'obtenir un mélange bien homogène.

Verser la moitié de la farine, bien mélanger (avec un batteur, c'est l'idéal).

Puis continuer à verser le reste de la farine et battre le mélange jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois du batteur.

Former les petites galettes (couronnes ou longues), mettre le sucre en poudre dessus et les mettre sur la plaque du four.

Les mettre à cuire 30 à 35 min dans le four à 170° (surveiller la cuisson).

ROLLICOS AUX ŒUFS
NATHALIE MERCIER

6 œufs
250 g de sucre
1 verre d'huile d'arachide (ou de tournesol)
1 sachet de levure
Farine (comme on veut pour une pâte souple)

Prélever des petites boules de pâte.

Confectionner de petits anneaux.
Mettre au four sur une plaque huilée.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

ROLLICOS AUX ŒUFS
PATRICIA GIMENEZ

500 g de farine
200 g de sucre en poudre
3 sachets de sucre vanillé
10 cl d'huile d'arachide (ou de tournesol)
15 cl de vin blanc

Mélanger le sucre en poudre, la farine et un sachet de sucre vanillé. Ajouter le vin blanc, l'huile et le sucre. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte.

Disposer le contenu des deux sachets de sucre vanillé dans une soucoupe. Fariner une plaque à pâtisserie et préchauffer le four à th 5/6.

Prélever des boules d'environ 60 g (peser le premier pâton et alignez-vous ensuite sur sa taille pour les autres).
Les rouler sur le plan de travail pour obtenir des boudins de 15 à 20 cm.

Les joindre aux extrémités de chacun des boudins pour former une couronne.

Tremper chaque rollico dans le sucre vanillé, puis les aligner sur la plaque du four. Attention, les rollicos vont s'étaler un peu pendant la cuisson (il faut donc les éloigner les uns des autres d'environ 4 cm pour qu'ils ne risquent pas de se coller entre eux).

Faire cuire 20 min th 5/6.

Les gâteaux doivent rester blancs et ne pas brunir.

Les rollicos (prononcer roïcos) sont une fois de plus une recette espagnole (d'origine arabe ?). On les appelle également couronnettes en français. Il en existe de multiples versions, dans lesquels on peut remplacer le vin blanc par du vin rouge, de l'eau de vie, ou de l'anis. On peut également mettre de la levure dans les rollicos. Pourquoi pas, la pâte gonfle alors davantage.
Mais c'est plus long à réaliser, car il faut laisser lever, et il n'est pas sûr qu'on gagne grand chose au niveau gustatif.

Borrachuelos venant du mot borracho voulant dire complètement soûl d'où le mélange d'alcools. Dans la recette des borrachelos, il faut impérativement :
du vin blanc pas sec
de l'anisette genre anis gras ou matchaquito
du rhum
et bien sûr des grains d'anis

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

LES ROLLIETS
MONIQUE KAIK

1 grand verre de vin doux (ne pas lésiner sur la qualité, prendre du Sauternes, de ce fait on ne met pas de sucre)
2 verres d'huile de tournesol
Farine
3 citrons

Faire une bonne émulsion avec le batteur. Râper 3 citrons. Encore bien mélanger.

Ajouter la farine qui absorbe bien le liquide, la pâte doit être souple, ni molle ni dure.

Faire des petits boudins, refermer en empiétant les 2 bouts l'un sur l'autre.

Les faire cuire 15 à 20 min. Les surveiller, ils ne doivent pas prendre trop de couleur.

A la sortie du four, les mettre immédiatement dans un saladier rempli de sucre. Il faut bien les envelopper, c'est le seul sucre.

On peut enlever le supplément de sucre en les secouant un peu.

ROSQUILLOS/ ROSQUILLAS
JEAN-LUC TEMIME

700 g de farine
300 g de poudre d'amande
4 œufs
2 oranges (plus les zestes)
2 paquets de sucre vanillé
15 c à s de sucre en poudre
2 paquets de levure chimique
1 verre d'huile
1 verre de vin blanc (ou de jus d'orange)

Pour le glaçage :
250 g de sucre glace
2 blancs d'œufs
1 c à c de jus de citron

Préchauffer le four à 200°.

Dans un grand saladier mélanger la farine, la poudre d'amande, la levure, le sucre vanillé, l'huile, le vin (ou jus d'orange), et les zestes d'orange.

Faire une pâte sans trop la travailler, puis en faire des petites couronnes.

Mettre au four pour 30 min.
Faire le glaçage : battre les blancs en neige, ajouter le sucre glace et le citron de façon obtenir une pâte lisse.

Enrober les biscuits à la sortie du four de ce glaçage et laisser sécher 30 à 36 heures.

Pour une variante, mettre des éclats de chocolat et un décor de sucre en couleur.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ROYCOS

PATRICK MICHEL

1 kilo de farine
5 œufs entiers
300 g de sucre en poudre
2 oranges râpées (zeste) et le jus
2 paquets de levure
3 paquets de sucre vanillé
¼ de l d'huile
½ verre à moutarde de pastis (ou anisette)

Dans une bassine, battre les œufs, les zestes d'orange, le sucre, le sucre vanillé, la levure, l'anis et l'huile.

Bien délayer à la main comme pour les mounas.

Ajouter tout doucement la farine, jusqu'à ce que la pâte puisse bien se travailler (pétrir pour que cela ne colle plus).

Façonner les roycos en petites couronnes et les formes qui inspirent.

Faire frire dans une poêle à l'huile, les soupoudrer de sucre à chaud.

On peut aussi les cuire au four sur du papier sulfurisé, après les avoir enduits de jaune d'œuf (20 à 25 min à four chaud 200°).

Cette cuisson est la plus rapide, pas forcément la meilleure, donc faire une moitié de chaque pour en avoir une idée.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RONDOR

(ou Rundor)

AL BALAGAN

3 aubergines
3 poivrons rouges
4 tomates
1 c à c de cumin
4 c à s de paprika
10 gousses d'ail
4 pincées de sucre
¾ verre d'huile + ¾ verre d'huile
1 c à s de vinaigre
1 c à c de curcuma
3 oeufs
3 courgettes
2 baguettes rassies
Sel & Poivre

Eplucher les aubergines dans le sens de la longueur en retirant seulement 4 bandes de peau violette.

Les couper en cubes. Les faire cuire 10 min au micro-ondes. Puis égoutter.

Dans un petit récipient, diluer le paprika en versant ¾ de verre d'huile progressivement.

Une sauce rouge épaisse va se former, la verser dans une poêle chaude à feu moyen.

Ajouter le cumin, 5 gousses d'ail pressées, les aubergines. Saler et poivrer.

Faire cuire au moins 10 min à découvert. 2 min avant la fin de la cuisson, verser le vinaigre.

Retirer le pédoncule des poivrons. Les couper en 2 et retirer les parties blanches.

Déposer sur une plaque, la partie bombée au-dessus et mettre au four en position grill.

Retirer du four quand la peau a noirci.

Mettre 5 min dans un sac en plastique puis les peler. Les tailler en lanières.

Peler les tomates. Les couper en 4. Retirer la pulpe. Puis les découper en cubes.

Faire chauffer à feu doux ¾ de verre d'huile dans un faitout. Y verser les 5 gousses d'ail dégermées et fendues en 2.

Ajouter les tomates, les poivrons, le sel et le sucre. Laisser mijoter longuement en remuant doucement.

On ne laisse pas réduire totalement la salade de poivrons, il faut du jus pour arroser la semoule du rondor.

Couper les baguettes en tranches. Les faire dorer 5 min au four.

Les passer au mixer quelques secondes à peine pour obtenir un grain moyen.

Huiler vos mains et rouler entre vos paumes une poignée de grain avec un peu d'eau.

Saler et poivrer.

Faire cuire 15 min dans la couscoussière ou à la vapeur.

Egrainer légèrement avec une fourchette.

Rouler à nouveau les grains entre vos paumes huilées et avec un peu d'eau.

Recuire à la vapeur 7 min. Aérer ensuite votre "semoule" avec une fourchette.

Couper les courgettes en tronçons. Les faire cuire 10 min de l'eau chaude.

Les faire revenir ensuite dans une poêle avec un peu d'huile, de sel, de poivre et de curcuma.

Arroser le "couscous" avec la sauce des aubergines et servir le plat en disposant sur le "couscous" de la salade d'aubergines, des tronçons de courgettes, de la salade cuite et ½ œuf dur.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ROPA VIEJA

CLAUDE MIRAILLES

1,2 kg de pois chiches
1,2 kg de viande de vache
1,2 kg de viande de poulet
1 kg de riz (ou pommes de terre)
1 poivron
1 oignon
3 gousses d'ail
1 tomate
100 g d'olives vertes
20 cl de bouillon de viande
15 cl de vin blanc
Piment rouge moulu
Thym
Clou de girofle
Laurier
Huile d'olive
Sel & Poivre

Laisser tremper les pois chiches 12 h pour qu'ils soient mous.

Les laver et les mettre à cuire avec la viande dans une casserole avec de l'eau bouillante, assaisonner de sel et poivre.

Pendant que la viande cuit, couper l'oignon, le poivron et les gousses d'ail et peler la tomate.

Une fois les pois chiches et la viande cuits, les égoutter et déchiqueter la viande.

Ensuite faire frire la viande et les pois chiches, faire dorer le tout.

Pendant que les pois chiches et la viande sont au feu, faire sauter dans une autre casserole l'oignon, le poivron, la tomate épluchée, les olives et les gousses d'ail.

Ajouter du piment rouge et du clou de girofle. Une fois que tout est revenu, ajouter du poivre, le vin blanc et le bouillon de viande.

Ajouter par la suite la viande et les pois chiches et laisser 5 min à petit feu.

Pour terminer, ajouter le riz à la casserole et remuer.

La ropa vieja (littéralement "vieux vêtements" en espagnol)

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ROTI DE BŒUF A LA JUIVE

RACHEL KOIN

1 rôti de bœuf d'1 kg environ (jarret ou macreuse)
1 boite de concentré de tomate
3 gousses d'ail
5 c à s d'huile
1 c à c
Sel (½ c à c) & Poivre

Dans un faitout ou une cocotte déposer les gousses d'ail et le concentré de tomates.

Faire chauffer pendant 3 à 4 min.

Mettre le morceau de bœuf et le faire revenir de toutes parts.

Quand il prend une teinte caramélisée, y ajouter un peu d'eau tiède.

Le retourner en le surveillant pendant 5 min. Saler, poivrer et recouvrir d'eau tiède.

Couvrir le faitout et laisser cuire doucement pendant 1 h ou 2 selon la grosseur du rôti.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ROTI DE PORC OU FILET MIGNON SECHE

ISABELLE GUIRADO MARTINEZ

Herbes de Provence
Gros sel & Poivre

Dans une boîte plastique, avec des trous, mettre du sel au fond, poser le rôti et le recouvrir entièrement de gros sel (sur les cotés aussi).

Couvrir avec un film et mettre au réfrigérateur pendant 2 ou 3 j suivant la grosseur du rôti.

A la fin de la salaison, bien le frotter avec le sel, puis les passer sous l'eau froide pour bien le rincer.

L'essuyer avec de l'essuie-tout.

Le couvrir avec un mélange de poivre et d'herbes de Provence en le frottant.

Le déposer dans un torchon, réserver au sec et au frais (cave ou bien en bas du frigo) entre 12 à 20 j, il faut le tâter pour qu'il soit à votre goût (plus ou moins sec).

Astuce : Utiliser une boite plastique, en la transperçant de trous pour que le jus s'écoule sans avoir à le vider. (Percer avec un ciseau ou 1 pique en fer bien chauffée).

Ensuite, soit cette boîte est déposée sur une assiette retournée, ou en l'emboîtant dans un moule à cake plus grand (si besoin, poser un petit récipient au fond pour que la viande ne soit pas en contact avec le jus qui s'écoule).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ROUGETS SAUCE TOMATE AUX ANCHOIS

ANNIE NICE

2 rougets
200 g de tomates mûres
40 g de beurre
1 oignon
1 gousse d'ail
½ verre de lait
Farine
8 olives vertes farcis aux poivrons
4 filets d'anchois
½ citron
1 c à c de piment d'Espelette
1 c à c d'aromates pour poissons
Sel & Poivre

Ebouillanter la tomate, la couper en deux ; la peler, la presser, éliminer les graines, la couper en morceaux.

Les mettre dans une casserole avec une noix de beurre, l'oignon et l'ail hachés, sel, poivre, les aromates, le piment d'Espelette, laisser cuire 8 à 10 min.

Passer les rougets dans le lait salé et poivré, puis dans la farine. Faire cuire, dans une poêle avec 50 g de beurre, sur feu moyen de chaque côté.

Présenter les rougets dans un grand plat chaud.

Verser la fondue de tomates tout autour, mettre les olives, et encercler de filets d'anchois sur les poissons, arroser de beurre fondu et de jus de citron avant de servir.

Accompagner le plat de rougets d'une petite tomate farcie par personne :
1 poivron grillé
1 pomme de terre cuite
1 gousse d'ail
Des feuilles de persil
½ c de piment d'Espelette
Sel & Poivre

Mixer le tout ensemble, farcir les tomates après les avoir creusées.

Les mettre au four chaud, 25 min environ à 210° (th. 7).

Quelques crevettes en décoration.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ROUZ JERBI

(Riz à la Djerbienne)

NICOLE GAUCI

1 dinde
Riz
1 oignon
Blettes
Menthe séchée
Huile
Harissa
Sel

Mettre dans un récipient le riz mouillé, la dinde coupée en dés (ou autre viande ou crevettes), l'oignon coupé, les blettes coupées, la menthe séchée et l'huile mélangée à la harissa, un peu de sel (attention parce que les blettes sont salées).

Très facile et excellent.

Bien mélanger le tout et mettre à cuire à la vapeur (sans couvercle) dans un couscoussier.

Remuer de temps en temps et quand le riz est cuit c'est prêt.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SABAYON GLACE A LA THIBARINE

SERGE SERGE

4 œufs
100 g de sucre semoule
50 g d'amandes mondées
10 cl de thibarine (ou fleur d'oranger)
4 c à s d'huile d'arachide
Sel

Décoration :
Poudre de pistaches
Pistaches

Mettre les moules au frigidaire ou des coupelles (Pas des moules fruits de mer !).

Faire griller les amandes au four, à 140° pendant 15 min.

Les concasser ainsi que les pistaches.

Casser les œufs en séparant les jaunes des blancs.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.

Battre les jaunes en ajoutant le sucre, la thibarine et l'huile d'arachide.

Mélanger délicatement les blancs en neige et les jaunes d'œufs battus.

Verser en pluie dans la préparation les amandes concassées.

Mélanger délicatement au fouet.

Verser le sabayon dans les coupelles glacées.

Les mettre au congélateur minimum 4 h.

Démouler.

Décorer le sommet de pistaches concassées.

La Thibarine : liqueur de dattes aromatisée de plantes.

Ça se faisait à Tunis chez le glacier italien Paparone.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

PETITS SABLES A LA SOUBRESSADE

JOSIANE HELOÏSE MORANA

1 pâte feuilletée
Soubressade

Couper la pâte en deux bandes, étaler la soubressade.

L'enrouler et laisser reposer une heure au frigo pour faciliter la découpe.

Couper de petites tranches d'½ cm, les passer au four à 180°, et surveiller, environ 15 à 20 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SABLES

EVE KORMANN LUBRANO

150 g de sucre
100 g de beurre
2 jaunes d'œufs
250 g de farine
Le zeste de 2 citrons (ou oranges)

Dans un saladier, travailler le beurre ramoli et la farine, ajouter le sucre, les œufs, le zeste de citron (pour le parfum).

Mélanger à la fourchette et finir en pétrissant à la main.

Ajouter le parfum au choix (zeste d'orange, etc.).

Laisser reposer 30 min au frais.

Ensuite faire des boules, les aplatir avec une fourchette (pour faire le décor).

Cuire 12 à 15 min four à 180° (faire légèrement dorer).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SABOUSSA

JEAN-JACQUES CAP

500 g de semoule fine
100 g d'amande en poudre
1 pincée de sel
2 sachets de levure chimique
60 à 80 g de sucre
2 pots de yaourt
100 ml d'huile (ou du beurre fondu)

Le sirop :
1 ½ tasse d'eau
2 tasses de sucre
2 c à s de citron
2 c à s d'eau de fleur d'oranger

Dans un grand saladier mettre la semoule, la poudre d'amande, la levure chimique, le sucre, les 2 pots de yaourt, une pincée de sel et l'huile ou le beurre.

Bien mélanger tout ces ingrédients. Beurrer et fariner un plat de cuisson rectangulaire, y verser la préparation en répartissant dans tout le moule et en lissant la surface.

Préparation du sirop :
Dans une casserole, mettre l'eau, le sucre, le jus de citron, l'eau de fleur d'oranger. Porter à ébullition.

Dès ébullition, réduire le feu compter 15 min avant de retirer du feu (on peut ajouter 2 c à s de miel à ce sirop).

Tracer des lignes pour faire des carrés qu'on va découper après la cuisson. Décorer avec des amandes mondées en mettant une amande au centre de chaque carré.

Enfourner à 200° pendant 25 à 30 min jusqu'à ce qu'il soit doré.

Une fois le gâteau sortit du four, l'imbiber aussitôt encore chaud avec du sirop et laisser absorber jusqu'à refroidissement complet du gâteau.

Découper des carrés et servir avec un café ou accompagné d'un peu de crème fouettée pour un dessert.

La basboussa est un délicieux gâteau oriental à base de semoule imbibé dans du sirop.
Il existe plusieurs variétés de basboussa, celle-ci est la basboussa égyptienne aux amandes.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALADES & VARIANTES

SALADE ALGERIENNE

MERIEM BENTURQUI

4 tomates bien fermes
2 poivrons verts
1 oignon de taille moyenne
1 concombre
1 pomme bien acide
Quelques feuilles de menthe séchées
3 c à s d'huile d'olive
2 c à s de vinaigre
1 c à s de citron
Œufs durs et morceaux de thon pour la déco
Sel & Poivre

Laver le concombre, les tomates, les poivrons et l'oignon. Les couper en dés.

Eplucher et couper la pomme en dés. Mettre le tout dans un saladier.

Mélanger le vinaigre, le jus de citron, le sel, le poivre et l'huile dans un bol.

Servir frais.

Assaisonner la salade avec cette vinaigrette.

Pour finir émietter les feuilles de menthe séchées.

Décorer avec les œufs durs coupés en morceaux et les miettes de thon.

SALADE D'ARTICHAUTS CRUS

NOËL FERRANDO

3 artichauts (petits violets crus)
2 cébettes
Olives
1 piment (facultatif)
1 citron
Huile d'olive
Sel & Poivre

Laver les artichauts et les cébettes.

Couper les hauts des artichauts, enlever les petites feuilles du bas puis avec un couteau les parties dures des feuilles.

Les couper en deux, enlever le foin et les mettre dans de l'eau citronnée ou vinaigrée pour empêcher qu'ils noircissent.

Salade que ma mère faisait souvent en Algérie.

Les couper en très fines lamelles, ajouter les cébettes coupées, le sel, le poivre, le piment, les olives, l'huile d'olive et jus de citron.

Mélanger tous les ingrédients et c'est prêt à servir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALADE D'AUBERGINES FRITES A LA TOMATE
AL BALAGAN

3 aubergines
3 gousses d'ail
1 oignon
¾ d'une boîte de tomates pelées
1 c à s de concentré de tomate
1 morceau de sucre
Persil frais (ou coriande)
½ c à c de paprika
1 c à c de cumin
Huile d'olive
Sel & Poivre

Couper les aubergines en gros cubes, et déposer ces cubes sur un plat pouvant aller au micro-ondes.

Il faudra le faire en plusieurs fois car les cubes d'aubergines doivent être bien étalés.

Mettre sur puissance max pendant 5 min.

Faire frire les aubergines une vingtaine de min dans une poêle avec de l'huile d'olive et trois gousses d'ail pelées. Laisser les gousses entières, elles vont fondre et se mélanger aux aubergines.

Remuer de temps en temps. A la fin, les aubergines doivent être colorées et fondantes.

Faire revenir à part l'oignon ciselé.

Puis le mélanger avec les aubergines réduites.

Ciseler quelques branches de persil et les mélanger au tout.

Ajouter le cumin, le paprika, puis le sel et le poivre.

Verser également les tomates pelées, le concentré de tomate et le morceau de sucre.

Remuer fréquemment avec une spatule pour ne pas accrocher la poêle.

Laisser cuire jusqu'à ce que le contenu devienne uniforme.

Cette salade d'aubergines à la tomate se sert froide.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALADE ALGEROISE - LA BATATA
SERGE SERGE

2 pommes de terre
1 oignon
2 tomates
3 œufs durs
Persil
Filets d'anchois
Olives noires ou vertes
Huile
Vinaigre
Sel & Poivre

Cuire les pommes de terre 20 min à la vapeur et les couper en morceaux.

Couper les oignons en rondelles et les tomates en dés.

Dans un saladier, mettre les légumes, les olives, l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre.

Mélanger.

Garnir avec des œufs durs, du persil, des filets d'anchois et des câpres.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALADE D'AUBERGINES ET DE POIVRONS
RACHEL KOIN

3 aubergines
2 poivrons verts
6 gousses d'ail
Huile d'olive
Sel & Poivre

Faire griller les poivrons, les laisser refroidir puis les éplucher et les mettre de côté.

Eplucher les aubergines (entièrement), les couper en gros morceaux, les mettre à cuire dans de l'eau salée.

Ajouter l'ail épluché et faire cuire en même temps que les aubergines.

Une fois cuites, verser les aubergines et l'ail dans une passoire, écraser le tout avec une fourchette pour faire disparaître le maximum d'eau puis mettre le tout dans un saladier.

Découper les poivrons grillés en petits morceaux puis vérifier l'assaisonnement et pour finir mettre de l'huile d'olive.

Bien remuer, puis mettre au réfrigérateur.

SALADE DE CAROTTES CUITES AU CUMIN
KATHY THIRIET

2 paquets de carottes (déjà cuites à la vapeur marque Lutnor)
3 c à s d'huile neutre (tournesol par ex)
2 gousses d'ail
1 c à c de cumin
1 c à c de poivre rouge (piment doux en poudre)
2 c à s de vinaigre rouge
Sel & Poivre

Egoutter et rincer les carottes cuites.

Dans une sauteuse, faire chauffer les 3 c d'huile, puis faire cuire quelques secondes l'ail haché sans le colorer.

Rajouter les carottes et tous les épices.

Cuire 10 min environ à feu moyen en remuant régulièrement et délicatement.

Mettre dans un saladier et ajouter le vinaigre.

Réserver au frigo pour servir frais.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

SALADE MAROCAINE
RACHEL KOIN

500 g de tomates
500 g de poivrons
2 gousses d'ail épluchées
10 cl d'huile
1 peu de poudre de coriandre
Sel & Poivre

Faire frire dans l'huile chaude les tomates, les poivrons avec leur peau.

Les éplucher et les passer à la moulinette, avec l'ail.

Assaisonner avec le sel et l'huile.

Servir froide, soit dans des petites verrines, soit sur des petits canapés de pain de mie ou pain de campagne.

SALADE MAROCAINE
ANNIE NICE

1 poivron vert
1 poivron rouge
3 tomates
1 beau concombre ou 2 moyens
1 oignon rouge
Jus de citron
Cumin en graines séchées
Persil plat
Vinaigrette d'Algérie (ou vinaigrette de votre choix bien relevée)
Sel & Poivre

Passer les poivrons vert et rouge sous le grill du four, puis les enfermer dans un sac plastique.

Les éplucher et les couper en lanières.

Ebouillanter les tomates, les éplucher, les épépiner et les couper en petits dés.

Couper les concombres en dés.

Emincer l'oignon rouge.

Mettre tous les légumes dans un saladier avec la vinaigrette à base d'huile d'olive, de jus de citron, de cumin.

Saupoudrez de persil et servir bien frais.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALADE DE BLETTES ET DE CAROTTES AU CUMIN ET PAPRIKA

RACHEL KOIN

1 botte de blettes
4 à 5 carottes
5 à 6 gousses d'ail
Jus d'½ citron
1 c à c de cumin
½ c à c de paprika
5 cl d'huile d'olive
Sel & Poivre

Éplucher les carottes et les mettre à bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Bien laver et vérifier les blettes pour en éliminer toutes les petites bêtes, les couper en gros morceaux (cardes et feuilles), puis les mettre à bouillir dans de l'eau salée jusqu'à ce que les blettes soient tendres (½ à ¾ d'h).

Couper les blettes et les carottes en petits cubes et les mettre à égoutter dans une passoire.

Faire revenir l'ail haché en petit morceaux dans de l'huile et y ajouter les légumes bien égouttés, le cumin, le paprika, le jus de citron et le sel.

Faire revenir à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que les blettes aient bien réduits.

Goûter pour rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir.

SALADE DE FENOUIL ET DE CAROTTES AU CUMIN

RACHEL KOIN

Fenouil
Carottes
Huile d'olive
4 à 5 gousses d'ail
1 c à s de cumin
1 jus de citron
Sel & Poivre

Couper les fenouils en 4 ou en 2 (selon la grosseur).

Eplucher et couper les carottes en rondelles (de 1 cm d'épaisseur).

Mettre l'ensemble dans une petite marmite avec une bonne versée d'huile d'olive, ajouter les gousses d'ail (coupées en rondelles).

Couvrir l'ensemble d'eau, saler, poivrer et mettre à cuire. Une fois cuit et l'eau toute évaporée, ajouter une bonne c à s de cumin en poudre et la valeur d'un jus de citron.

Faire un peu rissoler le tout puis verser dans un saladier et laisser refroidir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALADE DE FEVES A LA CORIANDRE FRAICHE

NOËL FERRANDO

1 kg de fèves fraîches
5 branches de coriandre fraîche
1 oignon vert
2 c à s d'huile d'olive
1 c à s de vinaigre
1 c à s de cumin en poudre
Piment fort (ou pas, facultatif)
Sel & Poivre

Ecosser les fèves. Les cuire à l'eau bouillante salée pendant 5 à 10 min, suivant leur grosseur.

Sortir les fèves et les mettre dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson.

Enlever la peau des fèves.

Hacher finement l'oignon vert, les feuilles de coriandre, ajouter sel, poivre, cumin, vinaigre et huile d'olive, bien mélanger.

Ajouter les fèves et bien les enrober de vinaigrette.

SALADE DE FEVES TENDRES

YVES-MARC GIL

1 kg de fèves congelées
Huile d'olive vierge
Coriandre fraîche
Menthe fraîche
Moutarde forte
Vinaigre balsamique
Ciboulette

Faire blanchir les fèves 3 min dans une eau bouillante salée, les refroidir très vite pour bloquer la chlorophylle.

Oter les peaux, réserver.

Faire une vinaigrette avec l'huile d'olive vierge, ajouter la coriandre fraîche, et un peu de menthe fraîche, une pointe de moutarde forte et une lichette de vinaigre balsamique.

Mélanger délicatement les fèves à la vinaigrette.

Servir avec un peu de ciboulette ciselée dessus.

Pour les Fans de la Cuisine des Plats-Noirs

SALADE JUIVE DE CHOU FLEUR ROTI
AL BALAGAN

1 chou-fleur
30 g de gros sel pour 3 litres d'eau
5 c à s d'huile d'olive
½ c à c de cumin
½ c à c de paprika (fumé ou pas)
½ c à c de curcuma
60 ml de tahini
2 c à s de jus de citron
1 gousse d'ail émincée
1 c à s de miel
10 c à s d'eau
1 grenade
30 g de pignons
Quelques feuilles de menthe
3 à 4 branches de persil
Fleur de sel

Faire bouillir de l'eau et y jeter les 30 g de gros sel.

Plonger le chou-fleur tête en bas dans la casserole pendant 15 min. Le retirer puis l'égoutter quelques min.

Couper le chou-fleur en deux. Retirer le cœur. Les fleurettes se détachent.

Couper les fleurettes en 2 ou 4, selon leur taille, dans le sens de la longueur.

Dans un bol, mélanger 3 c à s d'huile d'olive, le paprika, le cumin, le curcuma, et une pincée de fleur de sel.

Verser sur les fleurettes et bien mélanger. Enfourner 30 min à 220° au milieu puis finir avec 5 min de grill.

Pour préparer la téhina, ciseler le persil et l'ail.

Mélanger le Tahini avec du citron, 1 c à s d'huile d'olive, le miel, l'ail, 10 c à s d'eau, le persil et 1 pincée de fleur de sel. Goûter et rectifier si besoin.

Couper la grenade en deux. Creuser avec une c à c puis détacher les graines à la main.

Torréfier les pignons dans une poêle à feu moyen quelques min.

Sortir les fleurettes du four. Ajoutez 1 c à s d'huile d'olive et de fleur de sel.

Dans une assiette, disposer les fleurettes. Arroser de tehina puis déposer des pignons, de la grenade et quelques feuilles de menthe.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALADE JUIVE
MICHELLE CHATAIN

Poivrons
Oignons blancs
Tomates
Ail
Huile d'olive
Vinaigre
Olives
Sel & Poivre

Faire griller poivrons, oignons blancs et tomates au barbecue ou au four.

Lorsque le tout est refroidi, retirer la peau de chaque légume et les couper en lanières.

Assaisonner avec de l'ail, de l'huile d'olive, du vinaigre, du sel et du poivre.

Ajouter des olives à la Grecque.

SALADE POIVRONS GRILLES
(au feu de bois)
RACHEL KOIN

Poivrons
Ail
Persil
Huile d'olive
Sel & Poivre

Faire griller, éplucher et couper les poivrons en filets.

Saler, poivrer, mettre ail et persil hachés et ajouter de l'huile d'olive.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALADE DE MORUE
NOËL FERRANDO

500 g de haricots blancs cuits
300 g de morue salée
2 oignons
1 tomate
1 poivron vert
½ poivron rouge
3 c à s d'olives noires
5 c à s d'huile d'olive extra vierge
2 c à s de vinaigre de Xérès
Sel & Poivre

Laver les tomates, sécher et couper en dés.

Laver les poivrons, sécher et les couper en cubes de la même taille.

Peler et hacher les oignons.

Egoutter et émietter la morue.

Préparer une vinaigrette en battant le vinaigre avec le sel et le poivre.

Ajouter un fil d'huile et continuer à battre jusqu'à obtenir une sauce émulsionnée.

Disposer les haricots dans un bol et couvrir avec la morue déchiquetée, les tomates, l'oignon et les poivrons.

Parsemer d'olives noires et enrober avec la vinaigrette.

Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

SALADE DE POIS CHICHES
JEAN-LUC TEMIME

1 grosse boîte de pois chiches
1 oignon rouge
3 œufs
3 c à s de vinaigre balsamique
4 c à s d'huile
Cumin
Sel & Poivre

Faire cuire les œufs durs, et les rafraîchir.

Egoutter la boîte de pois chiches et les rincer.

Dans un plat, mettre les pois chiches, égoutter l'oignon émincé, ajouter le vinaigre balsamique, l'huile, le sel, le poivre, le cumin, bien mélanger.

Ecaler les œufs, les couper en quatre et les mettre autour du plat.

Servir frais.

C'est une salade vite faite et qui cale bien.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALADE DE POIS CHICHES

MERIEM BENTURQUI

400 g de pois chiches cuits et égouttés
4 à 5 tomates moyennes
40 g de pignons de pin (facultatif)
15 feuilles de coriandre
10 feuilles de persil plat
7 feuilles de menthe fraîche
1 jus d'un citron jaune
1 pincée de coriandre en poudre
1 pincée de cumin en poudre
Huile d'olive
Sel

Dans un saladier mélanger le jus de citron avec les épices, une bonne pincée de sel et 6 à 8 c à s d'huile d'olive.

Laver et couper les tomates en dés et les ajouter au saladier. Ajouter les pois chiches et mélanger.

Ciseler toutes les feuilles (avec des ciseaux ou un couteau) et les ajouter aux pois chiches.

Mélanger à nouveau puis ajouter les pignons de pin (on peut aussi les torréfier au préalable dans le four 8 min à 150°).

Rectifier si besoin de sel et d'huile d'olive.

Laisser mariner au moins 30 min puis servir à température ambiante.

Elle se conserve bien plusieurs heures au frais mais penser la sortir au moins 40 min avant de servir.

SALADE PRINTANIERE

NOËL FERRANDO

Salade verte
Pois chiches au cumin
Poivrons grillés
Cébettes
Anchois
Radis
Vinaigre de cidre
Huile d'olive pimentée
Sel & Poivre

Mettre sur un lit de salade verte des pois chiches (épluchés) préparés au cumin, puis des lamelles de poivrons grillés au feu de bois (épluchés) préparés avec de l'huile d'olive, ail, persil.

Ajouter des anchois dessalés (ou à l'huile). Ajouter des radis et des cébettes coupées en rondelles.

Arroser d'un filet de vinaigre et d'huile d'olive pimentée, saler, poivrer.

On peut ajouter des olives, du maïs, un concombre, de la coriandre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALADE DE POIS CHICHES A L'ORIENTALE
RACHEL KOIN

250 g de pois chiches au naturel
2 belles tomates grappes
½ c à c de graines de cumin

Pour la vinaigrette :
1 échalote
1 c à s de persil ciselé
Ras el hanout
2 c à s d'huile d'olive
1 c à s de vinaigre balsamique
Sel & Poivre

Laver les pois chiches, les égoutter (retirer éventuellement les petites peaux).

Laver les tomates, retirer le pédoncule puis les couper en morceaux.

Mettre les pois chiches et les tomates dans un saladier, y parsemer les graines de cumin.

Préparer la vinaigrette. Peler et émincer l'échalote.

Dans une jatte, émulsionner l'huile, le vinaigre avec l'échalote émincée, du sel, du poivre, une pincée de ras el hanout et le persil.

Verser la vinaigrette sur les légumes.

Mélanger.

Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

SALADE DE POIS CHICHES
NOËL FERRANDO

1 bocal de pois chiches
1 poivron rouge ou vert
1 tomate fraîche ou confite
De la coriandre fraîche
De la ciboulette
1 c à s cumin
1 c à c paprika
1 pincée de piment
Huile d'olive
Ail
Sel & Poivre

Enlever la peau des pois chiches (facultatif).

Hacher l'ail.

Dans une petite casserole mettre l'huile d'olive, ajouter les épices, bien mélanger, ajouter l'ail, cuire à peine 2 min.

Verser sur les pois chiches, saler, poivrer, mélanger.

Peler et émincer le poivron. Ciseler la coriandre et la ciboulette. Couper les tomates.

Ajouter tous les ingrédients et mélanger délicatement.

Laisser reposer (pour que les pois chiches s'imprègnent des épices).

Mettre au frais 2 ou 3 h.

Ajouter éventuellement des olives (ou les servir à part) et de la salade verte, des œufs durs, anchois.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALADE DE POIS CHICHE
AL BALAGAN

Pour 18 falafels
250 g de pois chiches secs (ou 500 g de pois chiches trempés)
1 oignon
2 gousses d'ail
1 botte de persil
1 botte de coriandre
5 brins de menthe
1 sachet de levure chimique
1,5 c à s de farine
½ c à c de cardamone verte
1 c à c de cumin en poudre
2 c à s de sésame blanc
Sel & Poivre

Houmous :
150 g de pois chiche secs
(ou 300 g de pois chiches trempés)
1 gousse d'ail
1 c à c de sel
4 c à s de tahiné (100 g)
¼ d'eau de cuisson des pois chiches (40 g)
80 g d'huile d'olive
½ c à c de cumin
Le jus d'un ½ citron

Téhina :
120 g de tahiné
1 gousse d'ail
130 g d'eau
2 c à s de miel
2 c à s d'huile d'olive
7 c à s de jus de citron
Sel

½ grenade
Nigelle
Zaatar
Sésame blanc

Les falafels :
La veille, faire tremper 12 h minimum les pois chiches dans un saladier d'eau (Ne jamais utiliser les pois-chiches en bocal. Les falafels ne tiendraient pas).

Leur volume devrait plus ou moins doubler.

Les égoutter et les sécher.

Le lendemain, éplucher et couper grossièrement l'oignon.

Couper également grossièrement la coriandre et le persil.

Détacher les feuilles de menthe.

Mixer par à-coups les pois chiches, l'oignon, l'ail râpé, les 3 herbes fraîches, la cardamone, le cumin, le sel et le poivre, la levure chimique et la farine.

Le tout devient un mélange sableux qu'il faut mettre au frais 1 h.

Utiliser une cuillère à glace pour façonner des falafels de même gabarit.

Les parsemer de graines de sésame blanche.

Faire cuire les falafels 4 min sur toutes les faces dans une poêle remplie d'huile (chauffée à th 5).

Pour le houmous :
Blanchir les pois chiches secs 1 h dans l'eau bouillante.

Les égoutter en conservant de l'eau de cuisson.

Faire couler l'eau froide et frotter les pois, dans une passoire, avec vos doigts.

Les peaux se détachent et remontent à la surface.

Ecumer les peaux

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Mixer les pois chiches avec le tahiné, l'ail râpé, le cumin, le sel, l'eau de cuisson, et le jus de citron.

Verser l'huile d'olive en mixant jusqu'à obtenir une purée lisse et crémeuse.

Filmer et laisser reposer au réfrigérateur quelques heures, le houmous va se stabiliser.

La téhina :
Préparer la téhina en mélangeant le tahiné avec l'eau, le jus de citron, 2 c à s d'huile d'olive, le miel, l'ail haché et le sel.

Trancher avec un couteau le sommet de la grenade (autour du pédoncule).

Déguster sans plus attendre.

Faire 6 incisions le long du fruit sans descendre complètement jusqu'à la base du fruit.

Ecarter le fruit qui devient comme une étoile.

A l'aide d'une cuillère, taper jusqu'à ce que tous les grains soient tombés

Tracer un cercle de houmous.

Parsemer dessus du sésame, de la nigelle et du zaatar.

Déposer dessus des boulettes de falafels.

Verser au centre de la téhina.

Parsemer dessus de la coriandre ciselée et des graines de grenade.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALADE DE POULPES
JOACHIM ENNENBACH

8 petits poulpes (total 2 kg) que vous aurez congelés
1 gros oignon
1 oignon moyen
1 carotte
1 poireau
2 feuilles de laurier
4 clous de girofle
2 cubes de bouillon de poisson
1 beau bouquet de persil
Herbes de Provence
6 c à s d'huile d'olive
4 c à s de vinaigre de vin
Sel & Poivre noir du moulin (j'utilise du poivre de Kampot pour sa saveur)

Piquer le gros oignon avec les clous de girofle et le mettre au fond d'un faitout assez haut.

Mettre dans le même faitout la moitié du bouquet de persil, le laurier, le blanc de poireau coupé en croix sur une partie de sa longueur, la carotte coupée en rondelles, les cubes de poisson, une pincée d'herbes de Provence, saler et poivrer.

Après avoir bien décongelé les poulpes, les ajouter au faitout, couvrir d'eau et porter à ébullition.

A couvert, continuer la cuisson à feu moyen pendant environ 45 min jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'enfonce facilement dans la chair des poulpes.

Sortir les poulpes du faitout, les égoutter et laisser refroidir.

Avant de couper les poulpes, il y deux écoles, ceux qui laissent la peau et ceux qui la retirent. Personnellement je la laisse. Elle est goûteuse et ajoute un plus à cette salade.

Couper les poulpes en petits morceaux, plus ils seront fins, plus le poulpe paraîtra tendre. Mettre les morceaux dans un saladier.

Ajouter l'oignon moyen émincé finement, le persil ciselé finement, l'huile d'olive et le vinaigre.

Saler et poivrer. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Bien mélanger.

Peut se consommer tel quel en entrée ou avec des pommes de terre cuites à la vapeur.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALADE DE ROUGETS AUX FEVES FRAICHES
NOËL FERRANDO

4 tomates cerise
Sirop d'Agave
150 g de fèves fraîches
Huile de noisette
Herbes fraîches
Physalis
2 filets de rougets
2 c à s de tamari
½ citron et son zeste
1 c à s d'huile de germe de blé
Fleur de pensée
Gros sel

Tomates cerise confites à l'agave : mettre les branches de tomates cerise avec un filet de sirop d'agave et du gros sel au four à 170° pendant 15 min.

Retirer la peau avec les doigts tout en laissant les tomates sur la branche.

Prendre une bonne poignée de fèves fraîches, écosser et retirer la première peau.

Laisser mariner dans de l'huile de noisette, assaisonnée avec des petites herbes et des physalis réhydratées.

Demander au poissonnier de lever les filets d'un rouget très frais (ou autre poisson de la pêche du matin) et en faire de très fines tranches.

Préparer à côté une émulsion avec une c à s de tamari, le jus d'½ citron, une c à s d'huile de germe de blé, et le zeste du citron.

Déposer les fines tranches de carpaccio sur l'assiette et recouvrir à la dernière min de l'émulsion.

Décorer d'une jolie fleur comestible, type fleur de coriandre, bourrache ou encore fleur de pensée.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALADE DE CAROTTES A LA MAROCAINE

JOACHIM ENNENBACH

500 g de carottes
1 c à c de cumin
1 c à c de persil haché
1 c à c de paprika
½ c à c de piment fort (facultatif)
2 gousses d'ail pressées
2 c à c de vinaigre de vin
Le jus d'½ citron
2 c à s d'huile d'olive
Sel

Eplucher les carottes, les couper en tronçons et les faire cuire dans de l'eau salée. Une fois cuites, les égoutter.

Mettre les carottes dans un saladier.

Y incorporer l'huile d'olive, le cumin, le persil haché, le paprika, le piment fort (facultatif), l'ail pressé, et le jus de citron.

Saler au goût et bien mélanger.

SALADE DE COURGETTES A LA MAROCAINE

JOACHIM ENNENBACH

700 g de courgettes
1 tomate
2 gousses d'ail
1 c à c de cumin
1 c à c de persil haché
1 c à c de paprika
½ c à c de piment fort (facultatif)
2 c à s d'huile d'olive
Sel

Eplucher ou monder la tomate et la couper en morceaux.

Eplucher et couper les courgettes en dés moyens.

Mettre la tomate dans un fait-tout avec l'huile d'olive et l'ail pressé et faire revenir à feu moyen.

Quand les morceaux de tomate ont légèrement fondu, ajouter les courgettes et laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps pour ne pas que ça attache.

Saler au goût.

Quand les légumes sont bien cuits, les retirer du feu.

Verser la préparation cuite dans un saladier.

Y incorporer le cumin, le persil, le paprika et le piment fort (facultatif).

Bien mélanger le tout et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

On peut verser un filet d'huile sur la salade avant de servir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALADE DE NAVET, CAROTTES ET DATTES
PHILIPPE BRAMI

400 g de navet
300 g de carotte
Quelques dattes
½ jus de citron
½ c à c de cannelle
½ c à c de curcuma
½ c à c de poivre moulu
3 c à c d'huile d'olive
Eau de fleur d'oranger
½ c à c de fleur de sel

Commencer par éplucher les légumes et récupérer le jus du citron.

Râper à la râpe à gros trous les navets et les carottes. Mélanger et réserver.

Couper les dattes en lamelles.

Ajouter les épices sur les légumes et mélanger.

Puis mélanger 90 % des lamelles de dattes avec les légumes.

Ajouter le jus de citron, l'eau de fleur d'oranger et l'huile d'olive.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SALTIMBOCCAS

MARTINE SCALA

Mincerettes de porc
2 poivrons rouges
Feuilles de sauge
Concentré tomates
1 verre de vin Rosé
Beaufort en tranche (ou fromage à croque-monsieur)
Semoule
Muscade
Curcuma
Râpé de gruyère et parmesan
Sel & Poivre

Faire la polenta avec la semoule, de l'eau, du curcuma, de la muscade, du sel et du poivre dans une casserole sans cesser de remuer.

Quand elle est prise, verser dans un plat en ajoutant un peu de beurre et du râpé.

Etaler et laisser bien durcir. Découper des ronds de 10/12cm de diamètre.

Préparer les saltimboccas en déposant sur chaque mincerette le fromage, 1 feuille de sauge et du fromage.

La rouler et fermer avec une pique.

Mettre à cuire en sauteuse avec de l'huile d'olive.

Détailler en tout petits cubes les poivrons.

Verser dans une casserole et cuire à l'huile d'olive puis rajouter le concentré de tomates, le verre de vin, un peu d'eau, des feuilles de sauge, le sel et le poivre.

Laisser mijoter.

Déposer sur un rond de polenta le saltimbocca garni d'une lamelle de poivron rouge et d'une feuille de sauge et faire un trait de coulis de poivron.

Mettre le reste de coulis en saucière pour le service ainsi que les râpés de fromage.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SAMOUSSAS & VARIANTE

DRADRA MATHÏS SCHWARTR ROGANI

3 escalopes de poulet
Huile d'olive pour la marinade
Curry
Noix de coco
3 c à s de crème fraîche
Piment en poudre
Feuilles de brick
Sel & Poivre

Couper en très petits morceaux l'escalope.

Faire mariner dans l'huile d'olive, le curry et la poudre de coco.

Saler et poivrer.

Faire revenir dans une poêle, ajouter de la crème fraîche et une touche de piment (la pointe d'un couteau). Puis faire les samoussas (environ 18 unités).

Couper des bandes de feuille de brick de 10 cm et effectuer le pliage.

Badigeonner d'huile ou jaune d'œuf.

Enfourner à 180°.

VARIANTE

SAMOUSSAS A LA VIANDE HACHEE

MAURICE TEBOUL

8 feuilles de brick
200 g de viande hachée de boeuf
1 oignon
1 c à c de cumin (ou de poivre de Jamaïque)
Sel

Faire revenir la viande hachée avec un oignon émincé.

Saler, saupoudrer de cumin ou de poivre de Jamaïque.

Couper les feuilles de brick en 2.

Replier chaque moitié de feuille pour faire une bande.

Déposer une c à s de viande et replier en triangle pour obtenir la forme de samoussa.

Soit les faire frire soit les badigeonner d'huile et les enfourner à 170° jusqu'à coloration dorée.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SAMSA AUX FIGUES

SERGE SERGE

200 g de figues sèches
5 oranges
3 c à s de miel
100 g d'amandes en poudre
3 cl d'eau de fleur d'oranger
5 à 10 feuilles de brick
2 œufs
20 g de beurre
50 g de sucre glace
4 figues fraîches

Faire tremper 30 min les figues dans l'eau froide.

Presser les 5 oranges afin d'obtenir 30 cl de jus.

Mixer les figues avec le jus d'orange, le miel et le sucre.

Verser ce mélange dans une casserole et porter doucement à ébullition environ 10 min.

Laisser refroidir et ajouter les blancs d'œufs, la poudre d'amande et la fleur d'oranger.

Couper les feuilles de brick en lanières de 6 cm environ de largeur.

Disposer les lanières sur un plan de travail et repartir le mélange de figues en début de lanières.

Plier les lanières en triangles en pliant une fois à droite, une fois à gauche.

Coller la fin du triangle avec du blanc d'œuf.

Poser du papier sulfurisé sur un plat et enduire les samsa de beurre fondu.

Les poser sur le plat et enfourner à 180° pendant 10 min.

Saupoudrer de sucre glace.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SANGRIA

NOËL ET SANDRINE

10 cl de Cointreau
2 bouteilles de vin rouge
500 g de fruits de saison
100 g de sucre en poudre
50 cl de limonade (ou soda)
2 citrons jaunes
2 oranges
1 bâton de cannelle
1 gousse de vanille (gousse ou extrait)

Laver les fruits, les éplucher et les couper en en petits morceaux ou en rondelles pour les agrumes.

Dans un grand saladier ou une carafe, déposer les fruits coupés, ajouter le sucre et les épices.

Verser l'eau de vie (Triple sec, Cointreau, Cognac au choix) et le vin rouge.

Mélanger puis laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur.

Au moment de servir, ajouter la limonade et éventuellement des glaçons.

Servir dans des verres à vin avec une cuillère ou une pique en bois pour attraper les fruits au fond du verre.

Une petite astuce pour les glaçons à mettre dans la sangria : dans chaque alvéole du bac à glaçons mettre un morceau de fruit et remplir avec de la sangria et vous aurer de jolis glaçons.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SARDINES A L'ESCABECHE
(Escabètche)

SARDINES A L'ESCABECHE
REINE COLLA

Sardines
1 c à s de cumin
5 à 6 gousses d'ail
Vinaigre de vin
Paprika doux (ou fort, au goût)
Thym
Laurier
Romarin
Huile
Sel

Etêter et nettoyer les sardines. Les passer sous un filet d'eau pour enlever les écailles et les saler.

Un peu plus tard il faut les sécher avec du papier absorbant.

Préparer une poêle, de l'huile et frire les sardines, puis les mettre en attente dans une terrine.

On peut manger tiède mais froid c'est meilleur.

Dans l'huile de friture, mettre les gousses d'ail écrasées, faire légèrement revenir puis ajouter le cumin, un peu de paprika doux (ou fort) et verser en fonction de la quantité de sardines, un verre de vinaigre de vin (à couper éventuellement avec ½ verre d'eau), du thym et du laurier (ou du romarin).

Laisser mijoter quelques min et verser la préparation chaude sur les sardines.

Bien répartir la sauce.

A garder plusieurs jours sans oublier de répartir la sauce pour que toutes les sardines soient imbibées.

VARIANTES

Peut se faire aussi avec des petits maquereaux.

Nathalie Calais-Aldeguer préconise d'ajouter une écorce d'orange séchée.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SARDINES AU FOUR A LA MAROCAINE
JOSETTE PAREDES

12 sardines
1 oignon nouveau
1 citron
2 gousses d'ail
1 ou 2 tomates
Herbes de Provence
Curcuma, cumin, paprika
Huile d'olive
Sel & Poivre

Sur la plaque du four mettre du papier sulfurisé.

Disposer les sardines vidées et nettoyées, l'oignon émincé, les tomates en quartier et le citron en rondelles, saler, poivrer.

Hacher l'ail, ajouter une pincée de cumin, de curcuma, de paprika, ajouter un peu d'huile d'olive, verser sur les sardines et tomates, et saupoudrer d'herbes de Provence.

Mettre au four préchauffé à 150° (th 5) pendant 20 min environ.

Vérifier la cuisson.

SARDINES A LA MAROCAINE
JOACHIM ENNENBACH

1 kg de sardines
75 ml d'eau
75 ml de vinaigre blanc
75 ml d'huile d'olive
1 c à s de paprika doux
1 c à c bombée de concentré de tomate
1 c à c. rase de piment fort (facultatif)
1 c à c rase de sel
1 gousse d'ail
2 feuilles de laurier

Ecailler les sardines, les étêter, les vider et retirer l'arête centrale.

Couper les deux parois ventrales plein d'arêtes. Les rincer sous un filet d'eau sans les tremper et les éponger au papier absorbant.

Dans un bol, verser l'eau, ajouter le sel, le paprika, le piment fort (facultatif), le concentré de tomate et verser en dernier le vinaigre blanc.

Bien mélanger le tout jusqu'à la dilution du concentré de tomate.

Dans une sauteuse placer les sardines en rond (comme sur la photo).

Mettre au centre le laurier et l'ail.

Verser peu à peu le mélange eau, épices, vinaigre sur toutes les sardines.

Verser pour finir l'huile d'olive sur toutes les sardines.

Porter à ébullition à feu moyen et baisser aussitôt pour passer à feu doux à petit bouillon.

Laisser cuire à couvert pendant 10 min.

2 min avant la fin de cuisson, arroser les sardines avec leur jus jusqu'à la fin de cuisson.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SARDINES A L'ESCABETCHE
RACHEL KOIN

Sardines
Farine
Huile
3 à 4 gousses d'ail
Vinaigre de vin
Sel & Poivre

Faire frire les sardines dans l'huile bien chaude après les avoir tournées dans la farine.

Une fois cuites les retirer, les disposer dans un saladier.

Eplucher les gousses d'ail et les faire frire dans l'huile.

Ajouter ½ verre de vinaigre de vin, 1 verre d'eau, du sel et du poivre.

Faire chauffer quelques min puis verser la sauce sur les sardines.

SARDINES EN ESCABECHE
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

800 g de sardines
8 c à s d'huile d'olive
2 feuilles de laurier
1 bouquet de persil
6 gousses d'ail
2 oignons
1 branche de thym
1 branche de romarin
1 pointe de couteau de piment de Cayenne
½ verre de vinaigre
1 verre de vin blanc sec
Sel & Poivre

Ecailler, vider et nettoyer les sardines.

Mélanger la farine, le sel et le poivre dans une coupelle. Passer les sardines.

Piler l'ail et émincer les oignons.

Faire chauffer 4 c à s d'huile dans une grande poêle.

Mettre à dorer les sardines.

Servir le plat à température ambiante.

Retirer les sardines, les mettre dans un plat, les garder au chaud.
Verser le reste d'huile dans la poêle. Ajouter les feuilles de laurier, l'ail, le thym, le romarin, les oignons et le piment.

Verser le vinaigre et le vin blanc.

Maintenir à petit feu pendant 15 min puis laisser refroidir.

Passer la sauce et verser sur les sardines.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SARDINES EN ESCABECHE
(à la Catalane)
JANVION TIGANA

500 g de filets de sardines fraîches
3 ou 4 tomates (suivant la taille)
3 ou 4 oignons (suivant la taille)
1 ou 2 gousses d'ail (suivant le goût)
Laurier
Thym
Herbes de Provence
Vinaigre de vin
Huile d'olive
Sel & Poivre

Tapisser le fond d'un plat allant au four avec des filets de sardines, saler et poivrer.

Mettre une couche de tomates et d'oignons hachés et d'épices mélangées.

Recommencer l'empilement. Terminer par une couche d'oignons hachés.

Arroser d'½ verre d'huile d'olive. Ajouter le vinaigre.

La totalité du liquide doit arriver aux ¾ de la hauteur de la préparation.

Enfourner th 5/6 et laisser mijoter jusqu'à presque complète évaporation du liquide.

SARDINES FACON ESCABECHE
(Marinées Crues)
NOËL FERRANDO

1 kg de sardines crues
1 tasse de vinaigre de Xérès
1 tasse de vin blanc
1 tasse d'huile d'olive
1 pointe de couteau de pimenton (paprika fumé)
½ bulbe de fenouil
1 carotte
1 tomate
1 citron (jus et zeste)
8 gousses d'ail
2 feuilles de laurier
Quelques branches de thym frais
1 c à s d'un mélange de poivre noir et de baies roses

Faire bouillir les liquides dans une grande casserole. Au dernier moment, ajouter le pimenton.

Dans un grand plat, disposer les légumes tranchés, les gousses d'ail écrasées, le jus et les zestes du citron ainsi que les aromates.

Y déposer les filets de poisson.

Verser le liquide bouillant dans le plat.

Laisser refroidir quelques heures.

Ce plat se déguste tiède ou froid. Il se conserve au réfrigérateur au moins une semaine.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SARDINES FARCIES
RACHEL KOIN

Sardines
Paprika (poivre rouge doux)
Piments de Cayenne en poudre
Cumin
Ail
Coriandre
Huile d'olive

Vider les sardines, retirer la tête, l'arête et la queue (garder les deux filets attachés).

Les laver et les essuyer, réserver au frigo.

Préparer une farce avec tous les ingrédients (hachés).

Mettre les sardines à plat, garnir de farce et poser dessus une deuxième sardine (sandwich).

Les fariner et les faire frire.

SARDINES FRAICHES AU VINAIGRE ET MAYONNAISE
JOACHIM ENNENBACH

Sardines
Vinaigre (ou jus de citron)
Sel & Poivre

Ecailler les sardines, enlever la tête et l'arête centrale et vider l'abdomen (Si votre poissonnier accepte de vous le faire c'est plus pratique car cette opération est longue et délicate).
Laver et laisser égoutter.

Mettre les filets ainsi obtenus dans un plat, peau vers le bas et recouvrir de vinaigre (ou de jus de citron). Laisser mariner 1 h.

Jeter ensuite le vinaigre (ou le jus de citron) et égoutter les sardines.

Les remettre dans le plat. Bien les saler (les sardines sont fades de nature) et poivrer.

Couvrir de rondelles d'oignons et d'une couche pas trop épaisse de mayonnaise jusqu'à ce qu'oignons et sardines soient bien couverts. Répéter l'opération si on doit superposer les sardines.

Couvrir le plat d'un film transparent et laisser reposer au réfrigérateur au moins 12 h avant de consommer.

MAYONNAISE
1 jaune d'œuf à température ambiante
Huile de soja ou d'arachides
Vinaigre de cidre ou jus de citron
Sel & Poivre

Dans un bol, mettre le jaune d'œuf et commencer à remuer avec un fouet, verser lentement un peu d'huile en continuant à remuer plus énergiquement (si possible utiliser un batteur électrique avec les fouets).

Quand la mayonnaise commence à prendre (elle s'épaissit et devient crémeuse), continuer à verser lentement à petit filet de l'huile tout en battant.

Si vous aver du mal à faire prendre la mayonnaise, recommencer l'opération en rajoutant une c à c de moutarde forte. Vous aurer alors une rémoulade, moins fine que la vraie mayonnaise maison.

Quand la quantité de mayonnaise (ou rémoulade) est suffisante pour couvrir les sardines, ajouter le vinaigre de cidre (ou jus de citron) à votre goût, saler et poivrer.

Mélanger et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SAUCES

SAUCE A L'ESCABECHE

ROGER MARTINEZ

UTILISATION :
Chaude, verser sur des sardines frites, du thon ou des maquereaux.
Froide, sur des légumes à la vapeur pour une entrée : aubergines, carottes, courgettes

25 cl d'huile d'olive
5 ou 6 gousses d'ail
1 carotte coupée en petits cubes
1 c à c de paprika
1 c à c de cumin
1 brin de thym
½ verre de vinaigre
4 ou 5 feuilles de laurier
1 bouquet de persil
Piment d'Espelette (voire de Cayenne suivant votre goût)
Sel & Poivre

Mettre l'huile d'olive dans un récipient, faire revenir l'ail haché avec le persil et la carotte.

Ajouter le paprika, le laurier, le cumin.

Verser le vinaigre, saler, poivrer. Y ajouter 2 à 3 c à s d'eau. Faire mijoter 10 min.

Enlever la feuille de laurier puis laisser mariner au réfrigérateur 24 h au minimum avant de consommer.

VARIANTES

SAUCE ARABIATTA

ANNIE FANZONE

Tomates
Huile d'olive
6 gousses d'ail
4 à 5 piments
1 petite boite de concentré de tomate
1 sucre ou 2
1 verre de vin blanc
Sel & Poivre

Peler et épépiner les tomates, les presser pour enlever le maximum de jus.

Les couper en tout petits morceaux.

Dans une cocotte mettre pas mal d'huile d'olive, faire revenir légèrement les gousses d'ail hachées avec les piments secs forts.

Ajouter le concentré avec les tomates coupées, ajouter 1 sucre ou 2.

Saler, poivrer et laisser mijoter.

Ajouter de l'origan et du basilic (facultatif).

Normalement, on fait cuire avec 1 verre de vin blanc.

Servir avec des pennes en couvrant l'assiette soit de parmesan, soit de gruyère râpé.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SAUCE AUX COURGETTES ET CHORIZO
BERNADETTE ESCAILLON

2 courgettes
2 à 3 belles tomates
2 échalotes
3 belles gousses d 'ail
Du thym
1 morceau de chorizo tranché
Sel & Poivre

Faire revenir les courgettes coupées en tranches, ajouter les échalotes, puis l'ail et les tomates épluchées et coupées en quartiers.

Laisser compoter une dizaine de min, ajouter le chorizo tranché, le sel et le poivre.

Ajouter un peu d'eau des pâtes pour déglacer.

SAUCE PESTO
CATHERINE MARTIN

4 gousses d'ail (sans le germe car plus digeste)
Basilic (un gros bouquet)
Pignons (environ 50 g)
Parmesan râpé (la moitié d'un petit verre)
Huile d'olive
Sel & Poivre

Tout mettre dans un mortier et faire une émulsion de l'ensemble.

Ajouter le sel et le poivre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

SAUCE AUX OLIVES
ODETTE MIRAGLIA

Vols au vent
Blancs de poulet
1 gros oignon
1 c à s de concentré de tomate
1 grosse c à s de farine
Un peu de vin blanc
Thym
Laurier
2 ou 3 gousses d'ail
Olives vertes dénoyautées
Champignons
Sel & Poivre

Faire dorer des blancs de poulet coupés en morceaux avec l'oignon émincé.

Ajouter le concentré de tomate. Faire un roux avec la farine. Couvrir d'eau à hauteur, ajouter le vin blanc, le sel, le poivre, du thym, du laurier, l'ail écrasé.

Verser les olives vertes et les champignons émincés.

Laisser mijoter un moment.

Vérifier que la sauce soit suffisamment onctueuse sinon épaissir avec un peu de farine délayée dans de l'eau froide ou de la maïzena.

Pour servir, remplir les vols au vent avec la préparation et verser un peu de sauce tout autour.

Les olives étant naturellement salées les faire tremper quelques min dans de l'eau froide avant de les utiliser.

Il est préférable de rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SAUCISSES FAÇON PERUGINE

ANNICK GUICHARD

1 kg chair à saucisse
20 g ail semoule
5 g poivre grains concassė legėrement
18 g sel

Mėlanger les ingrédients avec la chair à saucisse, bien malaxer.

Mettre en boyau.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SAUCISSON

ANNICK GUICHARD

1 kg de chair à saucisse
18 g ail semoule
4 g piment (moins si juste un peu relevé)
11 cl vin blanc
22 g sel
3 g poivre

Bien mélanger, mettre en boyau, prévoir attache pour suspendre.

Faire un mélange avec de la farine, du poivre noir et enrober vos saucissons.

Si ça suinte un peu, c'est normal.

Pour 4 pièces

A consommer 3 à 4 semaines après.

Surveiller votre charcuterie, essuyer avec un essuie-tout.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SAUMON AUX OLIVES

JEAN-LUC TEMIME

1 saumon frais de 800 g
200 g d'olives noires
2 échalotes
3 c à s de fumet de poisson
5 cl de vin blanc
5 cl de vinaigre de Xérès
1 c à s de crème fraîche
250 g de beurre
Sel & Poivre

Faire lever par votre poissonnier 4 beaux filets de 10 cm de long dans le saumon en ayant soin de conserver la peau et d'ôter les arêtes.

Ranger les filets côté peau, dans une poêle antiadhésive et les faire cuire à feu doux environ 15 min.

Dénoyauter les olives noires et les réduire en purée.

Préparer le beurre blanc : mettre le vinaigre, le vin blanc, les échalotes hachées, le fumet de poisson et une pincée de sel dans une petite casserole sur feu vif.

Peut se préparer en amuse-gueules.

Faire réduire jusqu'à évaporation presque complète.
Ajouter le crème fraîche et laisser réduire de nouveau, puis après avoir baissé le feu, incorporer petit à petit, en fouettant énergiquement le beurre ramolli, jusqu'à ce que la sauce prenne une consistance crémeuse.

Saler et poivrer selon le goût.

Mélanger la purée d'olives au beurre blanc.

Enlever la peau des filets de saumon avec un couteau.

Verser la sauce dans un plat et dresser les filets au milieu.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SCARAGOLINES DE SERGIO

SERGE SERGE

Prendre des petits escargots rayés, les préparer et les laver comme d'habitude

Court-bouillon :
2 oignons
2 carottes
1 bouquet garni
Ail
Sel & Poivre

Sauce :
200 g de chair à saucisse
150 g d'amandes effilées
3 c à s d'huile d'olive
4 gousses d'ail
1 gros oignon
3 tomates très mûres (ou 1 boîte de pulpe de tomates)
Thym
Laurier
Piment d'Espelette
Sel & Poivre

Faire cuire les escargots dans le court-bouillon et laisser cuire 20 min.

Faire la sauce :

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive en y jetant les gousses d'ail écrasées, l'oignon haché, les tomates.

Ajouter le sel, le poivre et le piment d'Espelette.

Laisser mijoter.

Ajouter la chair à saucisse et cuire 10 min à feu doux.

Ajouter alors les amandes effilées, un verre d'eau, du thym, le laurier et les escargots.

Cuire doucement 1 h à 1 h ½ à couvert.

Vérifier l'eau et la cuisson.

Je sais que vous connaissez ce nom, d'Alger à Oran.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SEFFA AU POULET

(Poulet aux Vermicelles - Recette Marocaine)

MARIE GERENA ORTEGA

1 kg ½ de poulet (cuisses et haut de cuisses de préférence)
1 kg oignons hachés fin
5 c à s huile d'olive
1 c à thé curcuma
1 c à thé gingembre
Quelques pistils de safran
2 bâtons de cannelle
1 bouquet persil et coriandre hachés
500 g de vermicelles
Sel & 1 c à c poivre

Mettre dans une marmite un peu d'huile, le poulet, les oignons hachés fin, les épices, le safran, la canelle, le sel et le poivre.

Bien mélanger et cuire à feu moyen 15 min pour que le poulet s'impreigne de tous les ingrédients.

Couvrir d'eau, augmenter le feu et mettre un couvercle.

Quand le poulet est cuit (environ 30 min), le retirer et réserver.

Ajouter un bouquet de persil et de coriandre, et laisser réduire la sauce, jusqu'à consistance d'une marmelade sans liquide (retirer presque toute l'huile qui est en surplus).

Incorporer le poulet désossé en morceaux et bien mélanger.

Mettre de l'eau à bouillir dans un couscoussier.

Mettre dans un large plat 500 g vermicelles très fins. Ajouter 2 c à s d'huile de tournesol et travailler doucement comme les graines de couscous. Les mettre dans la passoire du couscoussier.

Quand la vapeur sort franchement, laisser cuire 20 min. Y verser environ 1 l d'eau bouillante puis remettre les vermicelles dans le plat, ajouter 2 c à s d'huile, saler, et aérer les vermicelles avec une fourchette.

Couvrir d'un torchon et laisser refroidir.

Recommencer une deuxième fois.

Aérer à la fourchette, couvrir et laisser refroidir.

Travailler doucement comme les graines de couscous, rectifier le sel si nécessaire, et ajouter quelques raisins secs.

Les mettre dans la passoire du couscoussier. Quand la vapeur sort franchement, laisser cuire 20 min. Les vermicelles sont cuits.

Pour le dressage :
Mettre un tiers des vermicelles dans le plat de service. Placer au milieu en dôme le poulet et la sauce. Recouvrir des vermicelles restants.

Décorer avec des amandes grillées, du sucre glace et de la cannelle.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SELLOU

(Pâtisserie Orientale)

SERGE SERGE

1 kg de farine
300 g de graines de sésame
300 g d'amande frites
200 g de sucre en poudre (ou sucre roux)
3 graines de gomme arabique moulues
1 c à s de graines d'anis pilées
2 c à s de cannelle
250 g de beurre
200 g de miel
Sucre glace à volonté

Faire roussir la farine dans une grande poêle en remuant sans arrêt.

Réserver et faites de même avec les graines de sésame.

Mélanger le sésame, la moitié des amandes (frites dans de l'huile et les poser sur du papier absorbant), le sucre et les passer au hachoir.

Incorporer la farine à cette pâte et bien mélanger.

Ajouter la gomme arabique, l'anis et la cannelle.

Faire fondre le beurre avec le miel à feu doux et verser petit à petit sur la farine, en mélangeant bien jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Dresser en cône sur un plat de service, saupoudrer de sucre glace et garnir avec le reste d'amandes grillées laissées entières.

Vous pouvez recouvrir de sucre glace le cône si vous voulez

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SERPENTS AUX AMANDES

(M'Hencha)

SERGE SERGE

500 g d'amandes en poudre
100 g de beurre fondu
250 g de sucre en poudre
½ c à c de cannelle
2 c à s d'eau de fleur d'oranger
15 feuilles de ouarka (brick) de 20 cm sur 30 cm
2 jaunes d'œufs

Faire fondre le beurre et l'ajouter aux amandes.

Incorporer dans l'ordre le sucre, la cannelle et l'eau de fleur d'oranger.

Bien mélanger.

Former avec la pâte des bâtons de pâte d'amande de 2 cm de diamètre (peu importe la longueur, les mettre bout à bout).

Mettre 2 feuilles de brick l'une au bout de l'autre en chevauchant de 5 cm et en les collants avec du jaune d'œuf.

Disposer le long de ces feuilles les morceaux de boudins en pâte d'amande.

Rouler les feuilles autour de cette pâte, l'enduire de jaune d'œuf et les poser sur la plaque de cuisson.

Mettre à cuire à 210° pendant 20 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SFERIES & VARIANTES

(ou Sphériès)

RACHEL KOIN

12 c à s de farine de matsa (galette azyme)
12 œufs
1 grosse pincée de sel
1 jus d'orange (ou de citron)
Fleur d'oranger (ou de l'anisette)

Pour le sirop :
400 g de sucre
75 cl d'eau

Dans un saladier, verser la poudre de matsa. Ajouter, en remuant, les œufs un à un.

Mettre la pincée de sel, le jus d'orange et bien mélanger jusqu'à ce que la pâte devienne onctueuse.

Préparer le bain de friture et y mettre une quantité équivalente à une c à s dans l'huile très chaude.

Retourner les beignets.

Mettre sur un plat avec un papier absorbant.

Préparer le sirop :
Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre.

Laisser bouillir et baisser à feu moyen.

Le sirop doit diminuer de moitié.

Tremper quelques min les sphériès dans le sirop chaud.

Ils doivent boire tout le sirop et être imprégnés comme un baba.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

SFERIES

(ou sferietz - petits babas à la farine de pain azyme)
GEORGES SOLAL

1 galette de pain azyme de 50 g (ou galette au vin et à l'orange d'Agen)
50 g de jus d'½ orange
50 g de sucre en poudre
2 œufs
1 bouchon d'anisette (ou ricard)
1 sachet de sucre vanillé

Pour le sirop
100 g de sucre
100 g d'eau
1 bouchon d'anisette

Piler (mixer) la galette pour qu'elle devienne en poudre.

Battre les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le jus d'orange au fouet.

Ajouter l'anisette et le jus d'orange.

Ajouter, à la cuillère, la galette en poudre.

La pâte ne doit pas être trop épaisse, plutôt souple (pas trop liquide).

La laisser reposer minimum ½ h.

Faire chauffer un bain d'huile à environ 150°.

Réaliser le sirop en le faisant cuire sans qu'il devienne caramel.

Déposer une dose de pâte à sferies à la cuillère dans l'huile chaude.

La boule doit plonger puis remonter à la surface presque instantanément.
Après quelques instants la retourner (si elle ne s'est pas retournée d'elle même).

Une fois cuite, l'égoutter et la plonger dans le sirop chaud (comme un baba) puis la déposer dans un plat avec rebords.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SFERIES DE PESSAH (Pâques Juives)
SABINE ABRAHAMIAN

500 g de mini galettes (déjà sucrées donc pas ajouter de sucre)
10 œufs
½ coquille d'œuf d'anisette
2 demi coquilles d'œuf d'eau.

Mélanger le tout et laisser reposer au moins 3 h.

Puis à l'aide de 2 c à s, former des petites boulettes et les plonger 1 à 1 dans l'huile chaude.

En parallèle, préparer un sirop de sucre (2 litres d'eau pour un kilo de sucre).

Mettre les "sferies" dans des bocaux et les recouvrir de sirop de sucre chaud.

A déguster le lendemain... il faut laisser le temps aux "sferies" de s'imbiber du sirop de sucre.

Les sferies sont par exellence les gâteaux de Pâques de la communauté juive pied noir. ....
Ce sont des gâteaux qui sont fait à base de pain azyme (la fameuse galette de Pâques sans levain)

SFERIES DE PESSAH
(façon Algéroise famille Medioni)
DAVID MDN

4 œufs entiers
4 c à s de farine de matza
1 jus d'une orange

Préparer un sirop :
500 g d'eau
250 g de sucre
2 bouchons d'anisette Phénix

Mélanger le tout et ajouter 4 demi-coquilles d'eau.

Faire frire dans un bain d'huile.

Laisser réduire, que le sirop prenne bien.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LES SFENJS

KILLIAN HTL

500 g de farine
1 sachet de levure de boulanger
1 c à c de sel
20 g de sucre
Eau

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et le sucre. Ajouter la levure.

Eviter de la mettre en contact avec le sel et le sucre pour éviter d'attenuer les effets de la levure.

Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme.

Reposer 30 min.

Ajouter encore de l'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte asser molle. Laisser poser 2 h.

Faire chauffer un bain d'huile, faire la forme des beignets et les plonger dans l'huile.

Les sortir lorsqu'ils ont une belle couleur. Les laisser nature ou les saupoudrer de sucre, sucre glace ou miel.

SFENJ OU FTAIR

LO ROSSI - AVELLA

500 g de farine
10 g de levure sèche
1 c à c de sel
1 c à s de sucre
300 à 350 ml d'eau
Huile

Mettre la levure dans un verre.

Mélanger le sucre avec un peu d'eau puis verser dans la levure et laisser reposer 5 min.

Dans le bol du robot mettre la farine, le sel et pétrir en ajoutant progressivement l'eau.

Quand la pâte devient élastique et collante ne pas rajouter l'eau, s'il en reste.

Huiler un grand plat, verser la pâte, recouvrir d'un film étirable et laisser reposer environ 1 h.

La pâte doit doubler de volume.

Dégazer la pâte avec le bout des doigts puis former des boules.

Se huiler les mains, ce sera plus facile.

Huiler le plan de travail et mettre les boules de pâte au repos 20 min.

Préparer 2 bains d'huile, 1 avec un fond d'huile et une grande quantité dans le 2ème.

Prendre les boules, faire un trou au milieu et les mettre dans la 1ère poêle à feu moyen.

Une fois que le dessous se fige, mettre le beignet dans le 2ème bain d'huile.

Arroser le beignet avec l'huile, il va gonfler, puis le retourner pour finir sa cuisson.

Les déposer sur du papier absorbant.

Sucrer et déguster (chaud, c'est meilleur).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

SHAKSHOUKA VERTE

AL BALAGAN

350 g d'épinards
4 branches de persil
4 branches d'aneth
2 gousses d'ail
1 oignon
4 œufs
½ citron vert
Huile d'olive
2 branches de menthe
25 g de pignons
150 g de yaourt grec
70 g de féta
½ avocat
1 poireau
Sel & Poivre

Sectionner les deux extrémités du poireau. Le rincer et le découper en petits tronçons.

Equeuter les feuilles d'épinard. Ciseler l'oignon.

Dans une poêle sur feu moyen, faire revenir le poireau et l'oignon avec 3 c à s d'huile.

Saler et laisser cuire 5 min. Ajouter ensuite l'ail haché.

Dans un wok à feu moyen-fort, faire tomber les épinards avec un filet d'huile d'olive et du sel.

Une fois revenus, les couper rapidement puis les verser dans la poêle avec le poireau.

Ajouter le yaourt et laisser cuire à feu moyen.

Effeuiller l'aneth et le persil. Les mixer avec 4 c à s d'huile d'olive et incorporer à la poêle.

Avec une spatule, faire 4 nids et verser les œufs. Saupoudrer de féta émiettée.

Laisser cuire à feu doux 7 min jusqu'à ce que le blanc coagule.

Torréfier les pignons dans une poêle sans matière grasse.

Ciselez quelques feuilles de menthe.

Découper l'avocat en petits cubes. Arroser d'un filet de jus de citron et mélanger.

Présenter la poêle à table avec de la fleur de sel, l'avocat, la menthe et les pignons.

Manger la shakshouka avec de la pita ou du pain marocain (Batbout).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SIROP DE SUCRE

(façon miel pour les gâteaux orientaux)

NOËL FERRANDO

2 kg de sucre semoule
1 l d'eau
3 à 4 bâtonnets de cannelle
1 citron
100 ml d'eau de fleur d'oranger

Dans une cocotte-minute, mettre le sucre et verser l'eau dessus.

Mélanger pour faire fondre le sucre dans de l'eau puis ajouter le citron lavé et coupé en tranches avec les bâtonnets de cannelle.

Fermer la cocotte-minute, mettre la soupape et la disposer sur feu moyen.

Dès que la soupape commence à siffler, réduire le feu au minimum et compter 30 min de cuisson avant de retirer du feu.

A ce stade, le sirop prend un belle couleur ambrée qui ressemble à du miel mais il est encore léger.

Ajouter l'eau de fleur d'oranger puis fermer la cocotte à nouveau et la remettre sur feu moyen au début puis très doux après déclenchement de la soupape, compter 20 min de cuisson supplémentaire.

Pour vérifier si le sirop et prêt, verser une cuillère dans un plat et laisser refroidir.

Une fois refroidi, le sirop doit avoir exactement la texture du miel, ni plus épais, ni plus liquide.

Conserver le sirop dans des pots en verre jusqu'à son utilisation.

La recette est facile, mais il faut faire attention à certains points clés de la réussite de ce sirop. Eviter de mélanger le sirop au cours de la cuisson : on mélange le sucre une seule fois au départ pour le faire fondre dans l'eau, mais une fois sur le feu on n'y touche plus et on laisse la magie se faire.

Faire cuire le sirop sur feu doux pour éviter que le sucre ne brûle, ce qui va donner un goût amer.

Respecter le temps de cuisson du sucre pour éviter toute cristallisation une fois le sirop refroidi.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SMEN

(Beurre fermenté)

ISABELLE MARTINEZ GUIRADO

2 c à s d'origan (ou 2 c à s de thym séché)
500 g de beurre (de préférence fermier ou un beurre de qualité)
2 c à s de sel

Dans une boule à thé, mettre l'origan.

Faire une infusion en mettant à bouillir 1 verre d'eau et plonger la boule à thé dans l'eau, laisser bouillir 5 min, couvrir et laisser refroidir (si vous n'avez pas de boule à thé, filtrer l'infusion quand elle est bien froide).

Mettre dans un saladier le beurre, verser dessus le sel et commencer à le malaxer avec les mains puis ajouter de l'eau glacée et malaxer pour rincer le beurre et retirer toute trace de lait, vider et recommencer si besoin.

Verser l'infusion au thym sur le beurre, malaxer bien le tout, couvrir d'un film et laisser à température ambiante 24 h.

Après les 24 h, égoutter le beurre, ajouter du sel, malaxer et presser pour retirer le maximum de jus.

Déposer le beurre dans un pot en verre ou, encore mieux, en terre, en tassant bien.

Déposer dessus un papier absorbant, refermer le pot et le mettre à l'envers, le laisser 1 ou 2 jours à température ambiante.

On le remet ensuite à l'endroit et on le conserve dans un placard à l'abri de la lumière.

Attendre 1 mois avant de le consommer (se garde environ 1 an, plus il est vieux plus il sera parfumé).

Par la suite, le garder au frigo dans le bac à légumes.

Il y a 2 méthodes pour extraire le petit lait, soit celle où on chauffe le beurre et on écume pour retirer le petit lait ou bien en malaxant le beurre avec du sel et de l'eau glacée.

VARIANTE

SMEN OU BEURRE RANCE

RICARDO PIETRO

250 g de beurre doux
1 c à s de gros sel
1 c à c de thym

Bien mélanger le tout.

Il faut attendre au moins un mois.

Il n'y a pas de DLC (Date Limite de Consommation) au contraire.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SOUBIA BIL JELBANA

(Blancs de Seiches au Petits Pois)

SERGE SERGE

1 kg de blancs de seiches
200 g de petits pois frais
10 cl d'huile d'olive
3 oignons
4 gousses d'ail
50 g de concentré de tomates
50 g de persil plat
20 g de paprika doux
15 g de curcuma moulu
10 g de cumin moulu
1 piment vert
Sel & Poivre

Plonger les blancs de seiches dans l'eau bouillante environ 5 min.

Découper les blancs de seiches en morceaux réguliers.

Eplucher les oignons et l'ail, émincer les oignons, écraser l'ail.

Dans une casserole verser l'huile d'olive, les oignons, l'ail et les blancs de seiches.

Faire dorer le tout.

Saupoudrer de paprika et de curcuma, mélanger.

Ajouter le concentré de tomates. Saler et poivrer.

Mouiller la préparation avec un bol d'eau, couvrir et laisser cuire doucement 20 min.

Couper le piment en rondelles et ciseler le persil.

Ajouter le piment, le persil, les petits pois et laisser mijoter 10 min.

Rectifier l'assaisonnement.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

SOUBRESSADE

NICOLE MOLLON DRAPEAU

2 kg de porc frais (gorge ou poitrine)
2 gousses d'ail
70 g de poivre rouge doux (paprika)
1 bonne pincée de 4 épices
1 pincée d'anis
1 pincée de Cayenne (ou plus suivant la force désirée)
Boyaux de porc
Sel

Passer le porc à la machine avec l'ail écrasé, mélanger avec le reste des ingrédients (on peut mélanger avec les mains, c'est mieux mélangé).

Faire cuire une c à c de ce mélange dans une poêle pour vérifier l'assaisonnement, et rectifier si nécessaire.

Embosser dans les boyaux, tourner tous les 20 cm, faire deux liens avec la ficelle de boucherie, et couper au milieu.

Piquer avec une aiguille pendant le remplissage pour ôter les bulles d'air.

Mettre à sécher dans un endroit sec.

VARIANTE

SOUBRESSADE

GERARD MANJOUER

Menu de porc (boyau) de 28-30 ou 30-32
700 g de porc maigre (rouelle)
300 g de gras de porc (ou gorge ou bardière)
3 gousses d'ail
4 g de 4 épices
4 g de poivre blanc
45 g piment doux d'Espagne (pimenton de la Vera ou paprika mais là c'est hongrois)
2,5 g de pimenton piquant (facultatif)
½ verre de vin blanc
2 c à s d'huile d'olive
22 g de sel

Couper la viande et le gras en lanières, passer à la grille la plus fine (n°4) au moins 2 fois, il faut que cela ressemble à une pommade.

Dans une bassine, mettre cette pâte, disperser tous les ingrédients et mélanger… mélanger, mélanger encore et encore jusqu'à obtenir une masse bien homogène.

Filmer et laisser une nuit au frigo.
Le lendemain faire tremper les boyaux dans de l'eau tiède et du vinaigre, puis les contrôler.

Faire un double nœud et souffler ou remplir d'eau pour voir éventuellement s'ils sont percés. Si oui, couper à l'endroit.

Faire sécher légèrement les boyaux, mettre un peu d'huile d'olive sur le tube et ensuite embosser.

Ficeler (double ficelage espacé) tous les 10 cm ou le faire à la fin.

Quand la masse est finie, prendre les longues soubressades et faire des portions de 10 à 12 cm avec double ficelage pour ensuite couper au milieu et piquer un peu partout avec une aiguille.

Les suspendre dans la cuisine pendant une journée. Si le vent est marin, placer un ventilateur devant.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SOUBRESSADE
ANNICK GUICHARD

1 kg chair à saucisse
10 g ail semoule
10 g cumin
20 g de bon paprika (attention à la couleur)
5 g piments
10 g coriandre
5 cl vin blanc
18 g de sel

Réduire en poudre vos épices, les ajouter à la chair à saucisse et mixer en purée.

Ajouter le vin blanc et bien mélanger.

Mettre en boyau et laisser sécher au frigo 3 à 4 j avant de consommer.

Pour 8 pièces

SOUBRESSADE
PEDRO MARTINEZ

1,5 kg de poitrine de porc
60 g de pimentons de bonne qualité (piment doux espagnol)
27 g de sel (12 g de sel et 15 g de sel Nitrite)
2 c à c de piment de Cayenne en poudre (pour un résultat peu piquant, attention toutefois au dosage).
Boyaux : menu de porc

Couper la viande en cubes de 2 cm.

Hacher la viande à la grille fine 4,5 et la repasser une seconde fois pour obtenir une mouture très lisse, très fine et un mélange homogène de la viande et du gras.

Mélanger le sel, le piment et le piment doux.

Dans un grand récipient, malaxer le mélange avec les mains de façon à bien répartir les épices.

Couvrir d'un film et laisser au réfrigérateur pendant la nuit. (Idéalement, sinon faites l'embossage tout de suite).

Le lendemain, procéder à la mise en boyaux.

Laisser les boyaux dessaler dans l'eau tiède pendant 30 min.

Bien rincer, y compris l'intérieur, à l'eau froide et claire (prendre une longueur de 2 m de boyau, faire un nœud à une extrémité et verser de l'eau dedans, avec un entonnoir, de façon à le gonfler. Cela permet de voir si le boyau n'est pas percé sinon il va exploser quand il se remplit) et désentortiller le boyau, ce sera plus simple à enfiler.

Embosser et faire des saucisses de 15 à 20 cm en tordant le boyau entre chaque, de façon à pouvoir ultérieurement couper entre deux soubressades et que les deux restent fermées.

Piquer avec une aiguille s'il reste des poches d'air.

On peut aussi la mettre dans des bocaux et la laisser au réfrigérateur quelques jours avant de consommer, ou la congeler après quelques jours au réfrigérateur (la décongélation sera faite lentement au réfrigérateur, si possible 24 heures avant de consommer).

Soubressade prête à consommer après une semaine de séchage au réfrigérateur sur une grille.

La soubressade a une mouture fine. On ne peut hacher à la main, le moulin est indispensable.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SOUBRESSADE
JEAN-MARIE SANCHEZ

1 kg 200/250 de poitrine fraîche et un peu grasse
5 g de coriandre/kg
3 à 4 gousses d'ail pilées
3 g de clou de girofle
¾ de vin blanc
30 g de sel par/kg
4 g de poivre blanc (si possible de Majorque)

Mixer la viande plusieurs fois jusqu'à l'obtention d'une mouture fine, ajouter les ingrédients et laisser reposer 24 h.

Goûter et ajuster si besoin les épices au goût.

Ensuite, si on ne possède pas de matériel pour garnir, se servir soit d'un gros entonnoir ou bien d'une poche à douille.

Prendre du boyau de porc et faire les soubressades.

Faite par un aïeul, charcutier à Oran

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LES SOUPES

SOUPE A LA MENTHE POULIOT

MERIEM BENTURQUI

4 tomates fraîches mûres
2 c à s de concentré de tomates
4 gousses d'ail
5 ou 6 branches de menthe pouliot
1 piment sec (ou à défaut du poivre noir)
½ c à c de carvi
1 c à c rase de poivre rouge
1 verre à eau de grosse semoule
½ louche d'huile
Sel

Faire revenir dans l'huile les tomates passées à la moulinette ou le concentré de tomates dilué dans un verre d'eau.

Piler le piment, l'ail, les feuilles de pouliot, le poivre rouge et le sel.

Diluer le tout avec 1 c d'eau.

Servir chaud.

Verser l'ensemble dans la marmite. Laisser mijoter quelques instants.
Mouiller avec 1 l d'eau environ (la quantité de l'eau dépend de la quantité de soupe désirée).

Faire bouillir. Jeter la semoule en pluie.

Laisser cuire à petit feu, en prenant soin de remuer de temps à autre afin que la pâte n'attache pas.

SOUPE A L'ORIGAN

MERIEM BENTURQUI

250 g de tomates (ou 2 c à s de concentré de tomate)
1 verre à eau de semoule d'orge (tchicha)
½ c à s de sauce tomate
1 oignon
3 à 4 gousses d'ail
1 c à s de Zaatar (thym sauvage)
1 piment fort rouge
2 l d'eau
Huile d'olive
Sel & Poivre du moulin

Dans une marmite faire revenir les gousses d'ail entières, mais dégermées, dans un peu d'huile.

Ajouter les tomates réduites en purée (ou le concentré de tomates). Mouiller de 2 l d'eau environ et porter à ébullition.

Saupoudrer de Zaatar (thym sauvage origan) tout en touillant à l'aide d'une cuillère en bois.

Cette soupe a beaucoup de bienfaits grâce à l'origan.

Ajouter le piment fort. Donner quelques bouillons.

Verser en pluie la semoule d'orge, en remuant continuellement.

Couvrir et laisser cuire à feu moyen en touillant de temps en temps pour que la semoule n'attache pas au fond.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SOUPE A LA TOMATE
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1,5 kg de tomates mûres
1 oignon
1 poignée de vermicelles
Poivre rouge
Huile
Menthe fraîche
Sel & Poivre

Eplucher les tomates et les couper en quatre.

Mettre les tomates dans un faitout avec l'oignon coupé en petits morceaux.

Ajouter ½ c à c de sel, du poivre et des tiges de menthe fraîche.

Laisser cuire à feu doux pendant 10 min.

Passer le mélange à la moulinette
Remettre ce mélange dans le faitout à feu doux en ajoutant ¾ de l d'eau, 3 c à s d'huile, 2 sucres et une poignée de vermicelles.

Laisser cuire 10 min, et servir chaud.

SOUPE AUX LENTILLES CORAIL
MERIEM BENTURQUI

80 g de lentilles corail (contrairement aux pois chiches, il est inutile de les faire tremper)
60 g de riz
50g de farine
2 c à s de concentré de tomates
1,75 l d'eau
1 cube de bouillon de légumes (ou de viande)
50 g de beurre
1 c à c de pâte de piment
Sel

Laver les lentilles corail à l'eau froide puis les égoutter.

Préparer le bouillon en disposant le cube dans une casserole d'eau. Ajouter 1 c à s de beurre (10 g).

Verser les lentilles et faire cuire environ 10 min et écumer. Rincer le riz et l'égoutter.

Déposer ce dernier dans la casserole avec les lentilles. Faire cuire environ 10 min.

Dans une casserole, faites fondre le beurre restant.

Verser la farine et délayer le mélange à l'aide d'un fouet.

Dans un bol, déposer la menthe séchée, la purée de piment et le sel. Verser le contenu dans la farine et délayer avec un fouet.

Ajouter le concentré de tomates et délayer. Verser 300 ml d'eau bouillante.

Transvaser la préparation dans la casserole contenant les lentilles et le riz et mélanger 1 c à c de menthe sèche.

Faire cuire environ 5 min.

Dresser la soupe dans une soupière ou un plat creux et décorer avec des feuilles de menthe.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

SOUPE AU POULPE, FEVES, POIS CHICHES
(Dchich)
SERGE SERGE

150 g de boulgour
100 g de pois chiches
100 g de fèves
½ botte de persil
1 branche de céleri
1 oignon
2 gousses d'ail
2 tentacules de poulpe (déjà cuit)
2 c à s de concentré de tomates
3 c à s d'huile d'olive
1 c à c de harissa
1 c à c de 4 épices
Sel & Poivre

Faire tremper la veille le poulpe et les pois chiches (ou en boîte).

Eplucher l'oignon, l'ail. Les hacher et les faire revenir dans l'huile d'olive dans un faitout.

Le lendemain, égoutter les poulpes et les pois chiches, les reserver.

Dans le faitout, ajouter le concentré de tomates, la cuillère de harissa et de quatre-épices, mouiller avec 2 l d'eau, saler, poivrer, laisser cuire 20 min.

Ajouter les pois chiches et les fèves.

A mi-cuisson des fèves et des pois chiches, ajouter le poulpe coupé en dés, rectifier l'assaisonnement.

Lorsque les morceaux de poulpe sont presque cuits, ajouter le boulgour et cuire 20 min.

Hacher le persil et le vert du céleri et ajouter en fin de cuisson.

Pour la cuisson des poulpes, ça dépend de la grosseur

SOUPE DE LEGUMES
(Ftir el euch)
SERGE SERGE

200 g d'épaule d'agneau
150 g de pommes de terre
150 g de carottes
100 g de petits pois
1 branche de céleri
1 oignon
1 œuf
½ citron
1 pincée de safran
Huile d'olive
Sel & Poivre

Eplucher et couper en très petits dés les carottes, le céleri, et les pommes de terre.

Couper l'agneau en petits dés, les faire revenir dans un faitout, ajouter l'oignon ciselé et un peu d'eau safranée.

Saler, poivrer, recouvrer d'eau.

Ajouter carottes, petits pois, céleri, pommes de terre. Cuire 40 min.

Hors du feu ajouter 1 jaune d'œuf et le

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

½ citron (facultatif).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SOUPE DE FEVES SECHES
RACHEL KOIN

500 g de fèves sèches
De l'eau
8 gousses d'ail écrasées
1 c à c sel
1 c à c piment doux
1 c à c cumin en poudre
Un peu de paprika
Huile d'olive

Verser 1,5 l d'eau dans une cocotte-minute et porter à ébullition.

Nettoyer les fèves, les laver et verser dans l'eau bouillante, ajouter les gousses d'ail écrasées, le sel, le piment doux, laisser mijoter 30 min.

Une fois les fèves bien cuites, retirer du feu et laisser refroidir.

Mixer le contenu de la cocotte, pour obtenir une soupe à consistance liée.

Remettre la soupe dans la cocotte pour la chauffer sur feu doux.

Servir chaud en saupoudrant de cumin et de paprika et en ajoutant un filet d'huile d'olive.

SOUPE DE HARICOTS BLANCS
ANNIE NICE

1 chorizo (environ 150 g)
300 g de boudin (morcillas)
300 g de haricots blancs secs
1 oignon
3 gousses d'ail
100 g de lardons fumés
100 g de jambon serrano (jambon cru)
1 feuille de laurier
2 c à s d'huile d'olive
2 c à s de concentré de tomates
1 c à s de piment doux
2 doses de safran en poudre
Sel & Poivre

La veille au soir, mettre à tremper les haricots blancs dans beaucoup d'eau.

Le jour même, les égoutter. Hacher menu l'oignon et l'ail.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte et faire fondre l'oignon et l'ail, jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajouter les haricots, les lardons, le jambon, le concentré de tomates, le piment, le laurier, le sel, le poivre et 1 l ½ d'eau. Couvrir, faire cuire 1 h ½ à feu doux.

Ajouter le safran, le chorizo, le boudin et laisser la cuisson se poursuivre 30 min.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Ne pas trop saler car le jambon, le chorizo et le boudin le sont déjà.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SOUPE ESPAGNOLE (le Pimenton)
ISABELLE PRADOS

4 ou 5 poivrons grilles et pelés (sous le grill du four)
1 belle tête d'ail
3 tomates mûres
7 belles pommes de terre
1 bonne cuillère de cumin pilé
1 feuille de laurier
2 c à s d'huile d'olive
2 beaux oignons
750 g de poissons différents
Sel & Poivre

Dans un faitout mettre les oignons coupés fins avec des tomates (2) concassées, 2 gousses d'ail, du persil et le laurier.

Cuire le tout feu doux un bon ¼ d'h.

Ajouter les pommes de terre et les poivrons en lamelles puis les poissons.

Cuire doucement à couvert,

Dans le mortier mettre le cumin, l'ail, la tomate restante en dés et l'huile d'olive.

Piler le tout avant de verser cette préparation sur la soupe, cuire encore à peine 10 min.

Je tiens cette recette de ma grand'mère native de Carthagène.

SOUPE A L'AIL
RACHEL KOIN

500 g de mouton dans le collier
3 c à s d'huile d'olive
1 oignon
1 tête d'ail
250 g de pommes de terre
1 c à c et ½ de poivre rouge (ou de paprika)

Découper la viande en morceaux. Dans une cocotte, la faire revenir à feu vif dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Ajouter l'oignon coupé grossièrement, la tête d'ail épluchée, puis les pommes de terre coupées en dés et saupoudrer le tout de poivre rouge doux (ou de paprika).

Couvrer d'eau et laisser cuire environ 35 min.

5 min avant la fin de la cuisson, ajouter des petites pâtes de votre choix : langues d'oiseau, étoiles...

Passer aussitôt la soupe et la servir dans une soupière en présentant la viande à part.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SOUPE A L'AIL ET AUX ŒUFS

ANNIE NICE

4 œufs + 2 jaunes
12 gousses d'ail moyennes
4 c à s d'huile d'olive
½ feuille de laurier
4 tranches de pain de campagne
2 c à s de farine
30 g de beurre
1 ¼ l d'eau
Sel & Poivre

Piler l'ail au mortier.

Mettre 2 c à s d'huile dans une grande casserole ou une marmite sur feu moyen.

Ajouter l'ail, le laurier, l'eau, le sel et le poivre.

Couvrir et à partir de l'ébullition, faire bouillir 10 min à petit feu.

Faire chauffer le reste d'huile dans une grande poêle et faire dorer les tranches de pain 2 min sur chaque face puis les disposer dans les assiettes creuses.

Au bout de 10 min de cuisson, pocher les œufs 3 à 4 min dans la soupe, puis les mettre sur les croûtons frits.

Souvenir de mon enfance

Faire fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux.

Ajouter la farine et 3 c à s d'eau, en remuant sans arrêt pendant 4 à 5 min jusqu'à ce que la farine prenne couleur, puis verser dans la soupe.

Mélanger et retirer du feu.

Mettre les jaunes d'œufs dans un plat creux, les délayer avec un peu de potage, en battant vivement le mélange à l'aide d'un fouet, puis versez progressivement le reste du potage en mélangeant toujours.

Servir bien chaud sur les œufs et les croûtons frits.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SOUPE DE POISSONS

NANERE DAVID

2 kg de poissons de roche (galinettes et vives mélangés)
4 oignons
3 tomates pelées d'une boîte + jus (ou 3 tomates fraîches)
2 gousses d'ail
Herbes de Provence
Colorant Spigol
Une pincée de pistil de safran
Sel & Poivre

Nettoyer le poisson (si ce sont des petits poissons de roche ce n'est pas la peine).

Faire revenir l'oignon coupé en morceaux et l'ail, ajouter la tomate et les herbes de Provence.

Fondre les poissons dans ce mélange.

Ajouter 2 l d'eau et le colorant. Laisser cuire 20 min.

Passer la soupe à la moulinette à légumes avec la grille la plus fine et finir de le passer au tamis chinois pour plus de sécurité (arêtes).

Remettre dans le récipient sur le feu, ajouter la pincée de pistil de safran, saler et poivrer.

Ajouter des vermicelles ou autre pâte à potage mais pas beaucoup (facultatif).

Faire la rouille : (c'est une mayonnaise à laquelle on ajoute du safran en poudre).

Faire des croûtons de pains au four.

Mettre une gousse d'ail par convive.

Servir la soupe bien chaude sur les croûtons frottés à l'ail sur lesquels on aura mis une cuillère de rouille.

Pour ceux qui aiment, on peut saupoudrer de gruyère.

Certains y ajoutent un peu de pastis.

On peut aussi la faire avec du poisson moins noble que les poissonniers vendent pas très cher parce qu'ils sont petits comme des sars, des poissons souvent appelés daurade dorée qui n'a rien à voir avec la daurade.

SOUPE DE SEMOULE

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

3 gousses d'ail hachées
200 g de semoule fine
Papikra
Cumin
Safran
Coriandre
1,5 l d'eau
Sel & poivre

Dans de l'huile chaude faire revenir l'ail à feu doux (il ne faut pas qu'il brûle).

Hors du feu ajouter les épices et l'eau (sauf la coriandre).

Faire bouillir.

Verser la semoule en pluie.

Au dernier moment ajouter la coriandre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RETOUR AU SOMMAIRE

SOUPE AUX SIFFLETS
PLTT RCRT-PC

80 g de jambon sec (en cubes)
2 pommes de terre (en cubes)
1 tasse de coquillettes (sifflets)
1 oignon émincé
1 c à s de concentré de tomate
Huile d'olive
Sel & Poivre du moulin

Faire revenir l'oignon et le jambon dans de l'huile d'olive.

Ajouter le concentré de tomate, un peu de sel et poivre, et les pommes de terre.

Couvrir d'eau.

25 min après ajouter les sifflets et de l'eau si besoin pour 7 min de cuisson.

J'ai appris dans le groupe que c'était une "soupe italienne du pauvre" améliorée de jambon par ma mère.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SOUPE TUNISIENNE DE POIS CHICHES
PHILIPPE BRAMI

160 g de thon à l'huile d'olive (une petite boîte)
75 g de pois chiches secs
8 cl d'huile d'olive
3 gousses d'ail
1 œuf mollet
1 c à c de cumin en poudre
1 c à c de carvi en poudre
1 c à c de câpres
1 c à c d'olive
1 c à s de sauce harissa
½ baguette de la veille
¼ de citron confit

La veille faire tremper les pois chiches dans un grand volume d'eau avec un peu de bicarbonate de soude pendant 12 h.

Le lendemain, vider l'eau de trempage, rincer les pois chiches.

Les mettre dans un faitout et les cuire dans de l'eau.

Cuire en moyenne 25 min.

Vérifier la cuisson. Les pois chiches doivent être tendres.

Dans le même temps, mettre de l'eau à chauffer dans une casserole.

A ébullition, mettre l'œuf à cuire pour 6 min.

Pendant la cuisson des pois chiches, écumer régulièrement.

Préparer un volume d'eau froide et y déposer l'œuf en fin de cuisson pour stopper la cuisson.

Couper la demi baguette et petit morceaux. Reserver.

Presser l'ail. Reserver.

Couper le citron confit. Reserver.

Mélanger 1 c à s d'harissa dans un peu d'eau, ajouter l'ail pilé et l'huile d'olive.

Déposer le pain dans un bol,

Ajouter une bonne louche de pois chiches dans le bol.

Mouiller au bouillon.

Copieuse et pleine de saveurs, trop facile à faire,

Ceux qui connaissent savent déjà que cette soupe est excellente, ceux qui ne connaissent pas encore devraient sans aucun doute s'en délecter !
En Tunisie c'est le plat du pauvre mais, comme partout, ce sont les pauvres qui font la meilleure cuisine !

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SOUPE DE POULET AUX KNEIDLERS
AL BALAGAN

Soupe :
1 kg de poulet (haut de cuisses, cuisses ou ailes)
2 branches de céleri
1 oignon
3 clous de girofle
4 carottes
1 c à s de consommé de poulet
2 gousses d'ail
Safran
1 bouquet garni
4 branches d'aneth
1 navet
Sel & Poivre

Kneidlers :
4 œufs
150 g de farine de matzah
3 c à s d'eau gazeuse
1 c à s de consommé de poulet
1 c à s d'ail en poudre
2 branches d'aneth (1 c à s)
3 c à s de graisse d'oie
Sel & Poivre

Eplucher l'oignon. Le couper en 4 et planter chaque clou de girofle sur un quartier.

Retirer la base des branches de céleri puis couper les en 2.

Eplucher les carottes et les couper grossièrement.

Retirer les 2 extrémités du navet. L'éplucher, puis le couper en 4.

Dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive, faire revenir 5 min le poulet avec l'ail, l'oignon, les carottes et le navet.

Verser ensuite 2 l d'eau sur le tout.

Ajouter le céleri, le bouquet garni et l'aneth. Saler et poivrer.

Laisser cuire à couvert à feu doux pendant 2 h.

Gouter et ajouter éventuellement le consommé. Faire cuire à nouveau 1 h.

Passer le tout dans une passoire pour garder seulement le bouillon.

Pour avoir un bouillon présentable, utiliser un filtre à café pour éliminer les résidus et le surplus de gras.

Conserver un peu de poulet pour le dressage final.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Les Kneidlers (boulettes de matza) :

Séparer les jaunes des blancs.

Incorporer aux jaunes la graisse d'oie, le consommé de poulet, l'ail et l'eau gazeuse.

Saler, poivrer et ajouter l'aneth ciselé.
Bien mélanger.

Monter les blancs en neige en les serrant bien.

Incorporer ensuite délicatement les jaunes aux blancs.

Puis faire de même avec la farine de matzah.

La pâte est assez épaisse.

Prendre un bol d'eau.
Humecter les mains et façonner des boulettes de la taille d'une balle de ping-pong.

Décorer avec l'aneth.

Laisser reposer au moins 30 min.

Faire bouillir de l'eau.

Baisser à feu moyen.

Plonger les boulettes et couvrir.

Laisser cuire 20 min.

Les boulettes auront doublé de taille.
Les égoutter.

Réchauffer le bouillon en ajoutant du safran.

Servir dans une assiette creuse.

Déposer les kneidlers ainsi que quelques petits morceaux de poulet dans le bouillon.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SPAGHETTIS & VARIANTES

SPAGHETTIS AUX ANCHOIS
PIERRE ALAIN VUOLO

500 g de spaghettis
10 filets d'anchois à l'huile (on les trouve même dans les hard-discounts)
2 gousses d'ail
5 c à s d'huile d'olive (ou autre, si vous n'aver pas d'huile d'olive)
Basilic (si possible frais)

On fait cuire les pâtes, là pas d'explication, car si vous ne saver pas cuire les pâtes, il vaut mieux aller à la pêche.

Pendant que les pâtes cuisent, on met la grande poêle ou la sauteuse à chauffer, on y verse les 5 c à s d'huile d'olive, et on fait chauffer à feu moyen.

Quand l'huile est chaude on y met les anchois, les 2 gousses d'ail coupées très fin et on fait fondre les anchois doucement en les écrasant avec une cuillère.

Surveiller que le feu ne soit pas trop fort pour que les anchois puissent fondre sans brûler.

Passer et égoutter bien les pâtes.

Les mettre alors directement dans la poêle ou la sauteuse en les remuant bien dans la sauce des anchois.

Laisser chauffer quelques min à feu fort. On peut même les laisser frire un peu.

Server en ajoutant sur chaque assiette un peu de basilic.

Voilà c'est tout, prêt à manger en 15 min. Facile, pas cher, rapide... Un vrai régal.

VARIANTES

SPAGHETTIS ET SEICHES A L'ENCRE DE SEICHE
JEAN-LUC TEMIME

200 g de spaghettis au blé dur (à essayer les pâtes Gragnano)
1 uni-dose d'encre de seiche (on en trouve dans certains hypers au rayon poissonnerie)
4 seiches fraîches
2 gousses d'ail frais
Huile l'olive
20 grosses olives noires (façon niçoise)
Basilic
10 cl de vin blanc
Huile d'olive
Sel & Poivre

Nettoyer les seiches et les couper en lamelles.

Emincer finement l'ail frais.

Dénoyauter les olives et les couper en petits morceaux.

Mettre un filet d'huile d'olive dans la poêle, y faire revenir l'ail frais et ajouter les lamelles de seiches (la poêle doit être bien chaude), ajouter les olives et, au bout de 3 min, déglacer avec le vin.

Saler, poivrer et laisser cuire 1 min.

Parallèlement faire bouillir de l'eau salée et y plonger les pâtes environs 7 à 8 min pour qu'elles soient al dente.

Les égoutter et mélanger avec l'encre de seiche.

Servir aussitôt, ajouter les seiches et les feuilles de basilic ciselées.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SPAGHETTIS AUX TOMATES ET ANCHOIS
NOEL FERRANDO

400 g de spaghettis
200 g de tomates séchées (ou 500 g tomates cerises)
2 gousses d'ail hachées
12 filets d'anchois coupés en morceaux
50 g de miettes de pain
Huile d'olive
Sel & Poivre

Si vous utiliser des tomates cerises, les couper en 2 et disposer en une seule couche sur la grille du four recouverte de papier cuisson.

Verser un filet d'huile d'olive et saupoudrer avec la moitié de l'ail haché, saler, poivrer légèrement et cuire 1 h 30 au four à 120°.

Cuire les spaghettis al dente.

Pendant ce temps, dans une grande poêle chauffer de l'huile d'olive, verser les tomates séchées 1 à 2 min, puis les miettes de pain et le reste d'ail haché et cuire en remuant jusqu'à ce que ce soit doré et croustillant.

Hors du feu, ajouter les morceaux d'anchois, les tomates cuites ou séchées et les pâtes.

Remuer 1 min à feu doux pour bien enrober les pâtes de la sauce.

Servir immédiatement.

Recette Pieds-Noirs d'origine italienne.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

SPIGES

NATHALIE RUSSO

700 g de pommes de terre
1 kg de farine
3 c à s huile
2 pincées de sel
1 cube de levure fraîche

Faire cuire les pommes de terre, les éplucher, les écraser et ajouter la levure préalablement fondue dans 1 bol d'eau tiède.

Puis ajouter le reste au fur et à mesure en travaillant la pâte en ajoutant de l'eau en petite quantité.

Faire reposer la pâte 1 h.

Puis faire frire par petites boules.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

SUSAMIELLI

LOUISE TRANI YEPES

250 g de farine
70 g de sucre semoule
6 g de levure chimique
100 g d'amandes à mixer
1 pincée de cannelle
1 pincée de noix de muscade
2 clous de girofle
8 lamelles d'oranges confites
250 g de miel liquide
1 pincée de sel

Mixer au robot grossièrement 100 g d'amandes, les oranges confites, les 2 clous de girofle.

Mélanger les 250 g de farine avec la levure chimique, le sucre, la pincée de cannelle, la pincée de noix de muscade, la pincée de sel.

Faire une fontaine, ajouter la mixture (oranges confites, clous de girofle et amandes), mélanger puis ajouter 250 g de miel liquide (si le miel est dur, le faire fondre au bain marie, mais attention, il est chaud et il faut se mouiller les doigts pour travailler la pâte).

Il faut obtenir une pâte homogène et compacte.

L'envelopper d'un film transparent et la mettre au frigo 30 min.

Fariner la table, prendre la pâte par petites quantités et faire un boudin.

Faire des petits bâtons de 2 cm de diamètre et 12 cm de longueur. Composer des S majuscules et les poser sur une plaque avec un papier cuisson.

Chauffer le four à 170°. Enfourner pendant 15 min. Surveiller la cuisson.

Les sortir quand ils ont une couleur marron clair.

Ne pas faire cuire au-delà, car ils durcissent en refroidissant.

A la place de la levure, on utilise normalement 2 g d'ammoniaque alimentaire qui leur permet de rester souples. Mais l'ammoniaque alimentaire, on la trouve en Italie.

Ils se conservent plusieurs semaines et sont meilleurs les lendemains.

Un Susamiello Des Susamielli (les biscuits en "S" Susamiello)
Une recette oubliée d'une tradition populaire napolitaine des Italiens d'Alger pour Noël et que ma grand-mère faisait.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

T'FAYA

(salé sucré)

KARINE POLLINO

1 poulet
Oignon
Gingembre
½ verre de miel
Fleur d'oranger
Canelle
Curcuma
Safran
Bouillon de poulet
Raisins secs
Beurre rance
Coriandre
Couscous
Œufs durs
Sel & Poivre

Faire revenir de l'oignon à l'huile d'olive avec du gingembre, ½ verre de miel, du poivre, de la cannelle, du curcuma, du sel, un peu de fleur d'oranger, puis ajouter une louche de bouillon de poulet et des raisins secs (trempés dans l'eau au préalable).

Laisser cuire jusqu'à ce que ce soit bien confit.

Ensuite prendre une casserole, mettre le poulet avec une c à s de beurre rance, de l'oignon, faire revenir et ajouter les épices et un bouquet de coriandre.

Couvrir d'eau et laisser cuire une bonne h ensuite faire le couscous, sans oublier les œufs durs.

Le couscous t'faya servi comme au Maroc peu connu mais qui vaut le détour.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAFINA
AL BALAGAN

500 g de jarret ou collier
1 ou 2 os à moelle
1 bocal de pois chiches
10 pommes de terre rouge
2 verres d'huile
2 gousses d'ail
2 feuilles de laurier
3 c à c de curcuma
2 c à c de paprika
2 c à c de cumin
2 verres d'orge perlé
Sel & Poivre

A la manière d'un pot au feu, on met le jarret et l'os à moelle dans une cocotte-minute.

Recouvrir généreusement d'eau et faire cuire 30 min.

Faire blanchir en même temps 3 fois les pois chiches.

Passer la cocotte sous l'eau froide afin de l'ouvrir.

Verser les pois chiches, les pommes de terre, l'ail, les feuilles de laurier, le curcuma, le paprika et le cumin.

Saler et poivrer.

Ajouter l'huile et le coclo.

Pour le coclo :

250 g de viande hachée
2 œufs
2 gousses d'ail
Cumin
Un filet d'huile
3 à 4 c à s de semoule fine
Sel

Dans un saladier, mélanger la viande hachée avec un œuf entier, un filet d'huile, l'ail dégermé et haché, la semoule, le cumin et le sel.

Former une grosse quenelle.

Ajouter éventuellement un jus de viande.

Fermer et faire cuire au moins 30 min.

Dans un sac de cuisson, verser les deux verres d'orges perlés.

Verser aussi 4 verres du bouillon prélevé dans la cocotte.

Fermer le sac, le mettre dans la cocotte. La fermer et faire cuire 30 min. L'orge est cuite.

Réserver.

Oublier le plat sur une plaque à petit feu toute la nuit.

Passer la quenelle dans une assiette de semoule puis dans un œuf battu en omelette.

Ensuite la faire frire à feu moyen dans une poêle.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAFINA AUX EPINARDS
RACHEL KOIN

1 kg de bœuf dans les basses côtes
3 kg de feuilles fraîches d'épinards
500 g de petites pommes de terre nouvelles
200 g de pois chiches cuits (ou secs, trempés 24 h dans de l'eau froide)
2 gousses d'ail
5 œufs
25 cl d'huile
Sel & Poivre

Découper la viande en gros morceaux.

Laver les pommes de terre mais ne pas les éplucher.

Equeuter les épinards. Les laver. Les égoutter.

Peler les gousses d'ail et les laisser entières.

Dans une cocotte, verser un peu d'huile. Chauffer sur feu moyen.

Déposer les épinards et les faire revenir 5 min en mélangeant. Les égoutter.

Verser le reste d'huile dans la cocotte, ajouter 1 verre d'eau, l'ail, la viande, le sel et le poivre.

Couvrir. Laisser mijoter 1 heure.

Ajouter épinards et pois chiches.

Couvrir. Mijoter encore 1 heure.

Incorporer pommes de terre non épluchées, les œufs avec leur coquille (ajouter un peu d'eau si la sauce parait trop courte).

Couvrir. Cuire à nouveau 1 h à petit feu.

Accompagnement : semoule de couscous, riz.

T'FINA AUX EPINARDS
COLETTE GOËL

2 kg d'épinards en branches
250 g de pois chiches (trempés la veille)
1 kg de bœuf (macreuse)
1 pied de veau
¾ de verre d'huile d'olive
12 pommes de terre (moyennes)
6 œufs
1 ½ l d'eau
Sel & Poivre

Dans une cocotte, jeter les épinards dans l'huile chaude. Les faire réduire et les tasser.

Mettre la viande, le pied, les pois chiches, les pommes de terre et les œufs dans leur coquille.

Recouvrir d'eau froide, saler, poivrer.

Porter à ébullition pendant 15 min. Faire cuire ensuite à très petit feu.

Après 4 h de cuisson, mettre la cocotte dans le four à feu doux. Il doit rester très peu de jus.

Avant de servir, retirez les œufs de leur coquille.

Variante : vous pouvez remplacer les épinards par des cardes coupées en dés.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

T'FINA OU TAFINA OU DAFINA
GENE AMIEL PICPUS

Mettre au fond d'une grande marmite profonde :
1 litre d'eau
1 verre d'huile
1 c à s de piment doux
Quelques pistils de safran
1 c à s de cumin
3 c à s de miel
2 dattes
1 tête d'ail entière
Sel & Poivre

Bien mélanger le tout puis ajouter :
1 bocal de pois chiches rincés et pelés
Le même volume en feuilles d'épinards revenues à l'huile (fraîches ou surgelées)
1 kg de viande (paleron ou jarret) en morceaux
1 ou 2 pieds de veau
6 œufs entiers
1 kg de petites pommes de terre

Dans un sac congélation, mettre :
2 verres de riz cru
Safran
Ail
Huile
Sel

Le fermer, mélanger et faire quelques trous au-dessus.

Traditionnellement, le vendredi,

Dans un autre sac congélation, mettre :
2 verres de blé cru
Piment doux
Cumin
Ail
Huile
Sel

Le fermer, mélanger et faire quelques trous au-dessus.

Poser les 2 sachets sur les pommes de terre, couvrir et cuire 1 h.

Avant d'allumer les bougies du shabbat, couvrir d'eau et mettre la marmite au four à 90° jusqu'au lendemain ou bien sur une plaque électrique à minimum.

Sinon, faire mijoter encore 2 h, que la viande soit fondante.

Servir en 3 plats :
Le blé et le riz.
Les pommes de terre, la viande, les pieds de veau et les œufs.
Les pois chiches et la sauce

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TADJINE, TAGINE, TAJINE & VARIANTES
(et Variantes)

TADJINE
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 gros poulet
1 kg d'oignons
1,5 kg de pommes de terre
Huile
Noix de muscade
Sel & Poivre

Découper le poulet en morceaux, les faire revenir, légèrement farinés, dans une poêle, avec un fond d'huile, quelques min.

Enlever les morceaux de poulet et faire revenir dans la poêle les oignons épluchés et émincés, les laisser dorer quelques min.

Nettoyer les pommes de terre.

Déguster chaud.

VARIANTES

TAGINE AUX CAROTTES
MARTINE SCALA

Carottes
Oignons
Blancs de poulet
Clous de girofle
Huile d'olive
Noix muscade
Sucre
Vin blanc moelleux
Laurier
Olives vertes dénoyautées
Sel & Poivre

Couper les carottes en bâtonnets et les confire avec les oignons en lamelles, l'huile d'olive, un peu d'eau, le sel, le poivre, le sucre et la noix muscade.

Servir avec un riz blanc.

Dans une cocotte mettre les oignons, les morceaux de poulet, le sel, le poivre, les pommes de terre, une pincée de noix muscade puis 1 l d'eau.

Fermer la cocotte et laisser mijoter à petit feu pendant 2 h.

Puis ajouter des blancs de poulets en petits morceaux, du vin blanc moelleux, les clous de girofle, le laurier et des olives vertes dénoyautées.

Cuire à l'étouffée à feu doux.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAGINE DE CREVETTES
SERGE SERGE

24 crevettes cuites
3 gousses d'ail
2 oignons
1 c à c de piment en poudre
1 botte de persil
2 c à s de concentré de tomates
4 tomates (ou une boîte pulpe de tomates)
1 c à c de paprika
1 c à c de garam masala
1 poivron
300 g de riz
1 citron
Huile
Safran
Sel & Poivre

Décortiquer les crevettes en laissant la queue.

Hacher l'oignon, l'ail et la moitié du persil.

Dans un tagine (ou une sauteuse), faire revenir avec de l'huile les oignons, l'ail.

Ajouter le piment, le safran, le garam masala, le paprika, le poivron coupé en lanières, le persil haché.

On peut mettre un peu de beurre dans le riz.
Décorer avec le persil restant.

Ajouter la boîte de pulpe de tomates et cuire 20 min à feu doux.

Verser les crevettes dans le tagine.

Faire cuire le riz.

Egoutter le riz et servir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAGINE DE CANARD AU RIZ
(ou agneau)
SERGE SERGE

3 à 4 cuisses de canard en morceaux
6 carottes
4 gousses d'ail
400 g de riz
2 c à s de concentré de tomates
1 c à c de ras-el-hanout
1 piment vert entier
3 c à s d'huile d'olive
2 c à c de poudre de colombo
2 oignons
1 poivron jaune
2 c à s de miel
Sel & Poivre

Dans un tagine ou un faitout faire revenir la viande dans l'huile d'olive.

Ajouter le poivron coupé en lanières, les carottes coupées dans le sens de la longueur, les oignons en rondelles, les épices, le miel.
Cuire 5 min.

Ajouter le concentré de tomates, le sel et le poivre.

Ajouter un verre d'eau, remuer, poser le piment vert dessus.

Cuire à couvert 40 min.

Verifiez la cuisson et l'eau.

Faire réduire la sauce si nécessaire.

Cuire le riz dans une casserole et l'égoutter.

TAGINE DE DORADE AU FENOUIL ET AUX OLIVES
SERGE SERGE

2 dorades vidées et écaillées
1 fenouil coupé en 6
50 g d'olives vertes
1citron en quartiers
1 oignon émincé
1 c à s de ras-el-hanout
1 c à s de curcuma
4 c à s d'huile d'olive
Coriandre
Sel & Poivre

Couper les dorades en tronçons et les mettre dans un saladier avec le citron, 2 c à s d'huile d'olive, le curcuma, et le ras-el-hanout.

Saler et poivrer. Mélanger bien.

Dans un tagine ou une cocotte, faire revenir l'oignon, et le fenouil jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Facile et rapide.

Ajouter la préparation du saladier, les olives et 15 cl d'eau.

Cuire à couvert 25 à 30 min.

Parsemez de coriandre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAGINE DE COURGETTES
MERIEM BENTURQUI

Courgettes
Poulet en morceaux (un morceau par personne ou viande d'agneau)
1 gros oignon émincé
4 c à s d'huile
Tomates en conserve
1 c à c de menthe en poudre
Menthe fraîche
Sel (au goût) & Poivre

Faire revenir le poulet (ou l'agneau) avec l'oignon sec émincé dans l'huile.

Ajouter le concentré de tomates, couvrir à niveau d'eau, laisser cuire à couvert

Gratter les courgettes qui doivent être bien tendres avec une chair sans graines.

Couper en tronçons (ou en deux), les rincer et les ajouter à la sauce au poulet.

Saler et poivrer, ajouter la poudre de menthe séchée, ajuster le niveau de sauce qui doit juste couvrir les légumes.

Entre-couvrir pour laisser échapper la vapeur et ne garder qu'un fond de sauce.

Veiller à ce que les courgettes ne soient pas réduites en purée.

Hors du feu, parsemer de menthe fraîche.

TAGINE DE GOMBOS
MERIEM BENTURQUI

500 g de gombos
400 g de viande en morceaux (mouton, agneau ou bœuf)
1 gros oignon haché
4 gousses d'ail pilé
5 grosses tomates
Jus de 2 citrons (plus ou moins selon goût)
2 c à c de piment en poudre (selon goût)
Huile d'olive
Sel & Poivre

Couper la viande en morceaux, Couper les oignons et les tomates en petits cubes.

Enlever les pieds et les têtes des gombos à l'aide d'un couteau et les laver.

Mettre la viande dans une marmite, ajouter les oignons, de l'huile d'olive et faire revenir le tout pendant quelques min, ajouter les tomates concassées et leur jus, couvrir avec de l'eau (environ 1 ½ verre).

Porter à ébullition puis baisser le feu et couvrir la marmite, laisser cuire pendant environ 15 min.

Ajouter les gombos, le piment en poudre, et le jus de citron. Laisser mijoter jusqu'à cuisson complète de la viande et des gombos (environ 20 à 30 min).

Surveiller la cuisson, ajouter de l'eau chaude au besoin.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAGINE DE LEGUMES BERBERE VEGETARIEN
SERGE SERGE

4 carottes
2 navets
2 pommes de terre
1 aubergine
1 poivron rouge
1 poivron orange
½ chou-fleur (ou surgelé)
2 tomates
2 oignons
200 g de petits pois
200 g de haricots verts
1 botte de coriandre et de persil haché
1 piment vert
Olives vertes
1 c à c de gingembre
1 c a c de paprika
1 c à c de curcuma
1 c à c de cumin
Huile d'olive
Sel & Poivre

Eplucher les légumes. Découper les carottes, les navets, les pommes de terre, l'aubergine en tranches moyennes.

Couper les poivrons en lamelles et détailler le chou-fleur en bouquets.

Hacher les oignons et les saisir dans l'huile d'olive.

Ajouter les tomates en morceaux et 20 cl d'eau.

Déposer ensuite les légumes par ordre de durée de cuisson, carottes, navets, pommes de terre, poivrons, haricots verts, petits pois, chou-fleur et aubergine et le piment entier.

Ajouter les épices, le curcuma, les olives vertes, parsemer de coriandre et de persil hachés.

Saler, poivrer et laisser cuire 1 h à couvert.

On peut découper les légumes comme sur la photo pour faire joli.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAGINE DE LEGUMES A LA VIANDE HACHEE
MERIEM BENTURQUI

2 grosses aubergines
4 courgettes moyennes
3 oignons
4 grosses pommes de terre
500 g de viande hachée
1 boîte de tomates pelées
100 g de gruyère râpé
1 cube de bouillon de bœuf
Sel & Poivre

Laver les aubergines et les couper en rondelles d'environ ½ cm.

Laver et éplucher les courgettes et les pommes de terre et les couper en rondelles pas trop fines.

Couper aussi les oignons en rondelles pas trop fines.

Dans un plat allant au four, mettre un fond d'huile de tournesol ensuite procéder par couches.

Faire d'abord, une couche d'oignons, une couche d'aubergines, du sel et du poivre et une petite couche de gruyère, une couche de courgettes, une couche de pomme de terre, une couche de viande hachée, une couche de tomate pelée, du sel, du poivre et du gruyère.

Refaire une deuxième couche comme ci-dessus.

Quand c'est fini, mettre le jus de tomates pelées et 1 cube de bouillon de bœuf.

Mettre au four, commencer la cuisson 20 à 30 min à partir du moment où ça bout.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAGINE DE LENTILLES AUX MERGUEZ
JEAN MARC NAVARRO

500 g de lentilles
8 merguez
4 pommes de terre
1 gousse d'ail
1 c à c de cumin
1 c à c d'épices mélangées (ras el hanout)
1 c à c de tomates concentrées
⅓ c à c de paprika
2 feuilles de laurier du jardin
2 branches de persil du jardin
1 c à c de piment doux
2 c à s d'huile d'olive
1 l ½ de bouillon de poule
Sel & ⅓ c à c de poivre

Dans une marmite, mettre l'huile d'olive, éplucher l'ail, le couper finement et le jeter dans la marmite.

Assaisonner de sel, de poivre, de cumin, de paprika, de piment doux et de ras el hanout.

Ajouter la tomate concentrée puis faire revenir 5 min et recouvrir d'eau.

Laisser bouillir 5 min puis ajouter les lentilles et le persil et continuer la cuisson 40 min à feu doux.

Ensuite éplucher les pommes de terre, les couper en 4. et les ajouter dans la marmite.

Couper les merguez en morceaux moyens et les cuire à la poêle.

Les ajouter dans la marmite 15 à 20 min avant la fin de cuisson.

Le bouillon de poule est déjà salé, n'ajouter du sel que si nécessaire à ce stade et en goûtant au préalable.

A la fin de la cuisson il doit rester assez de sauce pour servir avec les lentilles.

Tagine qui sort de l'ordinaire et qui est fait à Marrakech.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAGINE DE POULET AUX PATATES DOUCES
MERIEM BENTURQUI

1 c à c d'huile d'olive
1 oignon
4 gousses d'ail
500 g de patates douces
1 poivron orange
500 g de blancs de poulet (dans le filet)
800 g de tomates en conserves
50 cl d'eau
1 c à c de sel
2 c à s de poudre de piment
1 c à c de cumin en poudre
1 c à c d'origan déshydraté
1 c à c de cacao en poudre
1 pincée de cannelle en poudre
1 c à s ½ de farine
2 c à s d'eau
150 g de maïs (surgelé)
450 g de haricots rouges (en conserve)
¼ de botte de coriandre fraîche hachée

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte à feu moyen. Ajouter l'oignon et l'ail hachés et faire revenir en remuant jusqu'à ce que l'oignon soit translucide, environ 5 min.

Ajouter la patate douce pelée et coupée en dés, le poivron épépiné et coupé en dés, le poulet coupé en dés, les tomates coupées en dés et 50 cl d'eau.

Ajouter le sel, le piment, le cumin, l'origan, le cacao et la cannelle.

Monter le feu sur moyen-vif et porter à ébullition.

Fouetter la farine dans 2 c à s d'eau et incorporer.

Réduire à feu moyen-doux, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que la patate douce soit tendre mais ne s'écrase pas (10 à 20 min).

Mélanger de temps en temps pour empêcher les légumes de coller. Une fois que la patate douce est cuite, mélanger le maïs et les haricots rincés et égouttés, remettre un peu de piment et coriandre.

Cuire quelques min pour réchauffer, puis ajouter la coriandre avant de servir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAGINE DE SARDINES FARCIES A LA CHERMOULA
MERIEM BENTURQUI

1 kg de sardines
1 bouquet de persil haché
3 pommes de terre
2 poivrons (rouge, vert)
3 tomates
1 piment fort
1 jus d'un citron
4 gousses d'ail
1 c à c de paprika
1 c à s de cumin
½ c à c de piment de Cayenne
La pulpe d'un citron confit
1 verre à thé d'huile d'olive
Olives vertes confites pour la décoration
Sel

La chermoula :
Dans un saladier mélanger les gousses d'ail écrasées, 1 c à c de paprika, 1 c à s de cumin, ½ c à c de piment de Cayenne, le jus d'un citron, 1 verre à thé d'huile d'olive, la pulpe d'un citron confit et le sel.

Farcir les sardines avec la chermoula, les coller une sur l'autre.

Couper les pommes de terre et les tomates en rondelles fines, couper les poivrons en lamelles.

Mélanger les légumes avec le reste de la chermoula.

Mettre les rondelles de pommes de terre au fond du tagine (le plat).

Mettre dessus les sardines. Puis le reste des pommes de terre, puis les poivrons, les tomates, le piment fort et les olives.

Mettre à cuire sur le feu le tajine de sardines.

Terminer la cuisson au four.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAGINE SARDINES A LA CHERMOULA
HUGUETTE LUDET

500 g filets de sardines
2 pommes de terre coupées en rondelles
1 oignon coupé en rondelles
2 tomates râpées
1 poivron rouge grillé
1 poivron vert grillé
1 petit poivron fort
3 cl d'huile olive
1 citron confit
Olives vertes
Sel

Pour la chermoula :
3 c à s de coriandre hachée
2 c à s de persil haché
2 gousses d'ail hachées
1 c à s paprika
2 c à s de jus de citron
3 c à s d'huile d'olive
1 c à s de cumin
Olives noires pour la décoration
Sel & Poivre

Mélanger les ingrédients.

Laver et égoutter les sardines.

Badigeonner l'intérieur d'une c à c de marinade puis les plier en deux.

Les rouler dans la farine et les faire frire dans une poêle avec de l'huile d'olive bien chaude, 3 à 4 min de chaque côté

Dans une terrine disposer les pommes de terre déjà cuites, l'oignon en rondelles déjà doré, la tomate, les poivrons grillés et ajouter les sardines par-dessus.

Ajouter les olives, comme sur la photo.

Cuire 15 min.

C'est une façon de les préparer mais on peut tout faire à cru et cuire ensuite au four 45 min à 180°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAGINE TUNISIEN AUX EPINARDS
(Sebnakh)
SERGE SERGE

500 g d'agneau (épaule)
500 g d'épinards
8 œufs
150 g de ricotta
1 oignon
3 c à s d'huile d'olive
50 g de concentré de tomates
40 g de harissa
4 biscottes
40 g de beurre
Sel & Poivre

Dégraisser l'épaule.

Couper la viande en dés de 1 cm environ.

Faire revenir l'oignon haché, le concentré de tomates dans l'huile d'olive.

Ajouter la harissa.

Ajouter la viande et cuire 15 à 20 min.

Saler, poivrer et verser ½ verre d'eau.

Réduire la sauce.

Equeuter les épinards et les cuire 3 min dans de l'eau bouillante.

Les égoutter et les presser.

Les hacher grossièrement, puis les ajouter à la viande et mélanger.

Ajouter la ricotta et les œufs battus.

Mélanger.

Ajouter 30 g de beurre, les biscottes légèrement imbibées d'eau et écrasées.

Mélanger.

Graisser un moule avec le beurre restant ou du papier sulfurisé.

Garnir avec la préparation et enfourner au four préchauffé à 200°, 30 min.

Vérifier la cuisson avec un couteau.

Servir tiède ou chaud ou froid.

Différent du tagine marocain qui est une sorte de ragoût, il se fait avec des œufs comme une grosse omelette.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAGINE DE VEAU SUCRE SALE AUX FIGUES
MERIEM BENTURQUI

1 kg de viande de veau
2 oignons
250 g de figues sèches
¼ de verre à thé d'huile
1 pincée de safran
2 c à s de miel
1 c à c de beurre
4 gousses d'ail
½ c à c de gingembre
½ c à c de poivre
Amandes effilées (les griller après les avoir émondées)
Sel & Poivre

Dans un plat à tajine, déposer la viande avec l'huile, les oignons hachés, le sel, les épices, l'ail écrasé et remuer le tout afin d'imprégner les épices à la viande.

Laisser mariner un peu puis faire saisir 5 min.

Couvrir la viande d'eau et laisser mijoter à petit feu jusqu'à ce que la viande soit cuite (40 min environ).

Servir avec de la semoule.

Faire pocher les fruits dans une casserole d'eau chaude ; les égoutter puis les remettre dans la casserole en ajoutant le miel, la cannelle et le beurre ; laisser confire 10 min en remuant.

Lorsque la viande est cuite, disposer les figues pochées sur la viande ; décorer le tajine des amandes effilées.

TAGINE DE VEAU AUX OLIVES
SERGE SERGE

800 g de viande de veau (sauté ou collier)
200 g d'olives vertes
100 g de concentré de tomates
2 oignons
2 gousses d'ail
½ c à c de paprika
½ c à c de gingembre
½ c à c de 4 épices
½ c à c de curry
5 cl d'huile d'olive
Sel & Poivre

Couper le veau en morceaux de 50 g environ.

Saler, poivrer, mélanger les épices et en enrober les morceaux de viande.

Emincer les oignons et les faire revenir dans l'huile d'olive.

Quand ils commencent à dorer, ajouter la viande et la faire revenir quelques min.

Ajouter l'ail épluché et pilé ainsi que le concentré de tomates, remuer et ajouter un verre d'eau.

Couvrir et faire cuire 1 h.

Couper les olives en rondelles et les ajouter à la viande.

Laisser cuire encore 15 min.

Vérifier la cuisson.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAGINE DE VEAU AUX ARTICHAUTS
SERGE SERGE

500 g de sauté de veau
4 c à s d'huile d'olive
2 oignons
2 gousses d'ail écrasées
1 c à c de gingembre
1 c à c de 4 épices
1 c à c de curcuma
1 petite boîte de petit pois
1 boîte de fonds d'artichauts
1 botte de persil
½ c à c de cumin
Sel & Poivre

Dans 1 tagine faire revenir le veau avec l'huile d'olive, ajouter les oignons émincés, l'ail écrasé et les épices.

Ajouter la botte de persil.

Mijoter à feu vif en remuant 20 min.

Enlever le persil, couvrir la viande avec de l'eau, mettre le couvercle et cuire à feu doux pendant 1 h.

Ajouter les petits pois et les fonds d'artichauts, cuire encore environ 30 min, jusqu'à ce que la viande soit cuite.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAGINE MAROCAIN AUX OLIVES, CITRONS CONFITS
GENEVIEVE MERLIN

Un beau poulet
3 ou 4 gros oignons
4 gousses d'ail
Un beau morceau de gingembre frais
½ bouquet de persil
1 bouquet de coriandre (ou cosbord c'est le mot en marocain)
4 c à c de piment rouge doux (ou paprika)
4 c à c de cumin
3 citrons confits
2 petits paquets de colorant jaune (on en trouve dans les épiceries marocaines)
1 paquet d'olives vertes dénoyautées
2 petites tablettes de bouillon de poule
1 ou 2 patates douces (facultatif)
8 pommes de terre moyennes
4 courgettes coupées
Huile d'olive
Sel & Poivre

Dans le plat à tagine en terre mettre un peu d'huile d'olive et frotter le plat avec (n'hésitez pas d'utiliser vos mains).

Mélanger les oignons coupés en lamelles. Poser le poulet entier dessus.

Préparer les épices dans un bol, hacher finement l'ail, le gingembre, le persil, la coriandre.

Verser de l'huile d'olive et bien mélanger.

A part, préparer ½ bol d'eau très très chaude, y verser les tablettes de bouillon de poule et bien les dissoudre.

Mélanger avec les épices.

Badigeonner avec cette préparation le poulet et les oignons.

Enfourner à 230° sans couvrir le tagine. Saler et poivrer au goût de chacun.

Quand le poulet commence à dorer, le retourner et le laisser dorer sur l'autre côté.

Sortir votre plat du four, ajouter les citrons confits coupés en quatre, mettre les pommes de terre et patates douces coupées en deux dans le sens de la longueur, et arroser l'ensemble avec le jus le mieux possible pour colorer les pommes de terre.

A partir de là, baisser le four à 180°, mettre le couvercle en terre du tagine et enfourner pour 1 h ¼ environ en vérifiant de temps en temps qu'il y ait suffisamment de jus et pour arroser l'ensemble.

Attention il ne doit pas être noyé...

Au bout de ce temps, le sortir du four et mettre les courgettes disposées sur l'ensemble et les arroser aussi et laisser cuire pour une ½ h avec le couvercle du tagine.

On peut faire ce plat avec des pommes de terre, c'est au choix de chacun.

On peut également, au moment de servir, griller à part quelques amandes et les mettre au moment de servir.

Ne pas oublier que c'est le temps de cuisson qui confit et qui fait tout le régal de ce plat.
La viande et les légumes doivent être confits, donc au moins 2 h de cuisson.

Le secret de cette recette est la cuisson qui doit se faire au four à basse température (180 ou 160*)

Les marocains font ce plat sur un canoun au charbon
.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAGINE D'AUBERGINES A L'AGNEAU
SERGE SERGE

500 g d'agneau désossé
6 œufs
2 oignons
200 g de fromage râpé
400 g d'aubergines
Persil
Curcuma
Cumin
4 épices
Sel & Poivre

Faire revenir l'oignon ciselé.

Ajouter l'agneau coupé en petits morceaux et faire revenir.

Saler, poivrer et incorporer le curcuma.

Mouiller à hauteur.

Laisser cuire à couvert jusqu'à évaporation du jus de cuisson.

Ajouter le persil.

Laisser refroidir.

Faire revenir les aubergines coupées en petits morceaux, les ajouter à la préparation.

Dans un saladier casser les œufs, les battre en omelette, ajouter 150 g de fromage râpé et incorporer dans la préparation.

Mélanger bien.

Mettre dans un moule huilé, saupoudrer de râpé restant et mettre au four 30 min à 200°.

Spécialité tunisienne.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAJINE D'AGNEAU AUX DATTES
ANNIE NICE

4 belles tranches de gigot d'agneau (850 g)
2 à 4 citrons confits
1 c à s de pâte citron confit au gingembre
20 olives vertes dénoyautées
12 dattes dénoyautées
3 courgettes
1 c à s de miel
2 c à s d'huile d'olive
Sel & Poivre

Dans un wok, faire saisir 5 min les tranches de gigot coupées en morceaux avec 2 c à s d'huile d'olive.

Ajouter les courgettes coupées en bâtonnets, les olives, les dattes, les citrons confits taillés en quartier, en rondelles, et la c à s de pâte au citron au gingembre

Laisser cuire 15 min de plus en remuant de temps en temps.

Verser le miel, saler, poivrer.

Mélanger bien.

Verser dans un plat de service chaud (plat à tajine) et servir chaud.

A apprécier dès l'automne.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAJINE DE POULET AUX CITRONS FRAIS
RACHEL KOIN

2 poulets coupés en morceaux (ou 8 blancs selon la taille, en mettre plus)
2 échalotes ou 1 oignon haché
2 gousses d'ail hachées
400 g de légumes de votre choix
6 citrons frais (ou 4 citrons frais et 2 confits)
1 poignée de raisins secs
1 poignée de pruneaux
1 poignée d'abricots secs
Huile d'olive
Cumin
Coriandre
Cannelle
4 épices
Gingembre
Safran
Curcuma
Epices à couscous
Sel & Poivre

Mettre le poulet dans un plat, l'arroser avec le jus de 4 citrons, 6 c à s d'huile d'olive, l'ail, le sel, le poivre et les épices. Couvrir et mettre au frais.

Faire préchauffer le four à 200°.

Prendre un plat qui passe au four avec un couvercle. Sinon il faudra couvrir le plat avec du papier aluminium avant d'enfourner.

Mettre dans le plat un peu d'huile d'olive.
Faire un lit avec les fruits secs et les échalotes.

Verser dessus le poulet et sa marinade.

Ajouter les légumes. 2 citrons (frais ou confits) coupés en tranches épaisses.

Ajouter un grand verre d'eau. Saler, poivrer. Saupoudrer encore un peu d'épices sur le tout.

Couvrir et mettre au four pour 1 h.

Le tajine peut cuire plus longuement mais à four moins chaud (2 h à 160°).

Vérifier la cuisson du poulet avant de stopper la cuisson.

A servir tel quel ou accompagné de semoule.

L'idéal est de faire mariner le poulet la veille ou quelques heures avant, cela permet d'imprégner toutes les épices dans le poulet et de développer leur parfum. Mais ce n'est pas une étape obligatoire, ce n'est pas grave le tajine sera quand même très bon.

Facultatif : si le tajine n'est pas servi avec de la semoule, on peut ajouter aux légumes quelques pommes de terre coupées en morceaux.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAJINE AUX CITRONS CONFITS
ODETTE MIRAGLIA

1 poulet (ou 1 épaule d'agneau)
2 oignons
1 bouquet de coriandre frais
1 pincée de gingembre
4 brins de safran en pistil
1 gros citron confit (ou 2 petits)
250 g d'olives cassées (ou autres, par exemple des violettes)
2 ou 3 pommes de terre
Sel & Poivre

Dans une cocotte, faire revenir dans un peu d'huile la viande coupée en morceaux.

Ajouter les oignons émincés, le gingembre et le safran, le citron coupé en petits dés, le bouquet de coriandre (prélever les feuilles et les couper au ciseau).

Ajouter 3 verres d'eau (selon si on veut une sauce courte ou plus), poivrer, saler très légèrement et cuire à petit feu.

10 min avant la fin de la cuisson ajouter les olives dénoyautées et rincées et quelques pommes de terre en tranches.

Vérifier le sel et en rajouter si nécessaire.

TAJINE D'AGNEAU AUX CITRONS CONFITS
(et aux Pommes de Terre)
MARIE ELISABETH

Collier d'agneau
Citrons confits
Epices à tajine
Safran (ou spigol)
Olives cassées
Noix de cajou
Tomates
Pommes de terre
Ail
Oignon
Sel & Poivre

La veille :
Mettre l'agneau dans un récipient avec les épices, l'ail, l'oignon, le citron, le sel, le poivre, les tomates, les pommes de terres en gros cubes, l'huile d'olive, et laisser mariner toute la nuit.

Pour servir, parsemer de coriandre fraîche.

Le lendemain :
Mettre dans une cocotte et faire cuire à feu doux.

En milieu de cuisson ajouter les olives. Vers la fin, les noix de cajou, et la coriandre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAJINE D'AGNEAU AUX PETITS LEGUMES

JOËLLE MADEIRA

Agneau (petits manchons de gigot)
Carottes
Navets
Tomates
Pommes de terre
Poivre rouge doux
Safran
Cumin
Céleri
Coriandre fraîche
2 oignons
3 ou 4 gousses d'ail
Sel & Poivre

Emincer les oignons ainsi que les gousses d'ail que l'on fait revenir dans un peu d'huile d'olive.

Lorsque les oignons sont bien dorés, faire revenir l'agneau.

Faire mijoter pendant 20 min.

Ajouter les légumes coupés en morceaux.

Assaisonner avec le sel, le poivre, le poivre rouge, le safran, le cumin, une petite branche de céleri coupée en petits morceaux, la coriandre fraîche effeuillée.

Laisser cuire à feu très doux pendant une bonne ½ h.

Lorsque les légumes sont cuits, les piquer à l'aide d'un couteau pointu, servir.

TAJINE D'ARTICHAUTS ET DE PETITS POIS

RACHEL KOIN

1 kg de viande
1 kg artichauts
200 g de petits pois
1 oignon
4 gousses d'ail écrasées
¼ de petit verre d'huile
½ c à c gingembre
Safran
1 tomate épluchée et coupée en petits morceaux
Le jus d'½ citron
Sel & Poivre

Faire saisir la viande dans une marmite avec l'huile, l'oignon, le sel, le poivre, l'ail et les morceaux de tomate.

Dès que l'oignon commence à se colorer, ajouter les épices et remuer jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur dorée.

Ajouter l'eau pour recouvrir tous les ingrédients.

Couvrir et laisser cuire 30 min.

Ajouter les petits pois et cuire couvert 10 min (ajouter de l'eau si nécessaire).

Effeuiller les artichauts, garder les cœurs et les mettre dans de l'eau citronnée.

Ajouter dans la marmite et ajouter le jus de citron, puis laisser mijoter environ 10 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAJINE DE BOEUF AUX AUBERGINES
AL BALAGAN

800 g de viande de bœuf (à mijoter)
450 g d'aubergines
200 g d'oignons jaunes
200 g de poivrons rouges
150 g de pois chiche (optionnel)
30 g d'huile de tournesol
50 g d'huile d'olive
80 g de sauce Worcestershire
15 g de moutarde
Sel & Poivre du moulin

Couper 800 g de bœuf en morceaux d'environ 4 cm. Faire chauffer 30 g d'huile et ajoutez la viande.

Laisser l'eau s'évaporer pendant 10 min sur feu max, puis saisir la viande 5 min. Débarrasser ensuite la viande dans un plat. Réserver à température ambiante. Surtout ne pas laver la cocotte.

Emincer les oignons. Les faire revenir pendant 5 min sur feu moyen. Les oignons vont déglacer tous les sucs de la viande et prendre une belle coloration.

Réserver les oignons.

Couper les aubergines en cubes et les faire revenir 10 min sur feu moyen avec 50 g d'huile d'olive.

Peler le poivron avec un pêle tomate. Retirer son chapeau et ses graines en découpant au couteau un cercle sur la base. Le couper en quartiers. Retirer les parties blanches et le couper en lamelles.

Verser les poivrons dans la cocotte avec les aubergines. Verser les oignons, les pois chiches et la viande grillée. Saler et poivrer.

Mélanger 80 g de sauce Worcestershire et 15 g de moutarde.

Verser la sauce dans la cocotte et donner une ébullition, puis couvrir et mettre le feu au minimum, pendant au moins 4 h.

Au bout d'environ 4 h, tout est confit.

Servir seul ou accompagné de semoule ou de riz.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAJINE DE BOULETTES D'AGNEAU A LA CANNELLE

HERVE HORDE

600 g d'agneau haché
1 c à c de cumin en poudre
3 c à c de cannelle
1 bouquet de coriandre fraîche
2 gousses d'ail
3 oignons rouges
2 courgettes
3 c à s d'huile d'olive
1 bouillon de volaille dilué dans 20 cl d'eau
1 boîte de pulpe de tomate (ou tomate fraîche blanchie dans l'eau bouillante pour enlever la peau environ 400 g)
1 c à s de sel & poivre

Mettre la viande hachée dans un saladier avec ½ c à c de cumin, 1 c à c de cannelle, 2 c à s de coriandre ciselée (coupée fin au ciseau). Malaxer et laisser reposer au frigo pendant 30 min.

Hacher l'ail, faire un émincé avec l'oignon, couper les courgettes en rondelles après les avoir lavées.

Dans une cocotte mettre l'huile d'olive, ajouter l'ail, les oignons et enfin les courgettes.

Disposer dans un plat et saupoudrer de coriandre.

Laisser cuire 10 min à découvert pour dorer légèrement les légumes, ajouter le bouillon de volaille et les tomates (si les tomates sont fraîches, les couper en dés).

Ajouter 2 c à c de cannelle et le sucre, laisser cuire 15 min à feu découvert.

Déposer les boulettes sur les courgettes couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant 20 min.

TAJINE D'AGNEAU AVEC PRUNEAUX ET AMANDES

SOLANGE CAPLA

Collier d'agneau
Curcuma
Safran
Piment
1 kilo d'oignons
Coriandre
Persil
1 quinzaine de pruneaux
200 g environ d'amandes émondées
Sel & Poivre

Plus de 4 h de cuisson de la viande revenue dans l'huile d'olive avec le curcuma, le safran, le sel et le poivre.

On peut mettre un peu de piment. Ajouter plus d'un kilo d'oignons hachés finement, ce qui fera le jus (ne pas mettre d'eau) et bien surveiller la cuisson, ça peut déborder.

Mélanger avec une botte de kosbor (coriandre) et une de persil, ainsi qu'une quinzaine de pruneaux (trempés auparavant toute la nuit) et 200 g environ d'amandes émondées et dorées à la poêle dans de l'huile avant de mettre dans le tajine.

A faire cuire doucement et longtemps

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

RETOUR AU SOMMAIRE

TAJINE D'AGNEAU AUX PETITS POIS FRAIS ET CITRONS CONFITS

ANNIE NICE

3 oignons
700 g de sauté d'agneau en morceaux
1 kg 500 de petits pois frais (ici : tout frais ramassés au jardin)
3 c à s d'huile d'arachide
2 pincées de safran
2 c à c de paprika
1 c à c ½ de cumin
1 c à c de gingembre râpé
2 citrons confits (faits par moi et à préparer à l'avance la veille et mettre au frais)
Sel & Poivre

Eplucher et émincer les oignons.

Ecosser les petits pois.

Dans une cocotte, faire revenir les oignons hachés dans l'huile chaude, sur feu doux jusqu'à une légère coloration.

Ajouter les épices, le gingembre.

Sale, poivrer et bien remuer.

Ajouter l'agneau, faire colorer la viande de tous les côtés.

Préchauffer le four à 180° (th.6)

Transvaser le contenu de la cocotte dans un tajine, recouvrir la viande d'eau.

Faire cuire 1 h 30 au four et à couvert.

Sortir du four et ajouter les petits pois écossés et les citrons confits coupés en quatre.

Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Remettre au four 25 min sans couvrir.
Remuer à mi-cuisson et vérifier l'assaisonnement.

Préparer les citrons confits la veille :
2 citrons bio (à préparer et mettre au frigo)
1 citron pour le jus
100 ml litre d'eau
15 g de sel (soit 1 c à s de sel)

Couper les 2 citrons en quatre.

Presser le 3ème citron.

Mettre dans un récipient qui passe au micro-ondes tous les ingrédients : les quartiers de citrons, le jus de citron, le sel et l'eau.

Mélanger et mettre au micro-ondes 10 min en remuant après 2 min, puis 5 min, puis 8 min pour ne pas retrouver le micro-ondes sale.

Ensuite les laisser refroidir puis les mettre au frigo jusqu'au lendemain.
Ils doivent être très froids.

Servir le tajine bien chaud.

Une petite astuce pour les petits pois : Verser un peu de beurre fondu sur les petits pois. Les mettre ½ heure au frigo pour obtenir des petits pois à la peau plus souple.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAJINE D'AGNEAU AUX COURGETTES SLAOUIS
JOACHIM ENNENBACH

1 kg de collier (ou d'épaule d'agneau)
1 kg de courgettes slaouis
1 oignon
2 tomates
1 petit bouquet de coriandre
1 petit bouquet de persil
2 gousses d'ail
1 c à c de curcuma
1 c à c de gingembre en poudre
1 bâton de cannelle
Huile d'olive
Sel & ½ c à c de poivre noir moulu (j'utilise du poivre de Kampot pour sa saveur)

Faire couper le collier en tranches (ou l'épaule en morceaux) par votre boucher.

Eplucher les courgettes slaouis à l'économe et les couper en gros morceaux.

Emincer l'oignon. Peler ou monder les tomates et les couper en cubes.

Emincer les gousses d'ail.

Mélanger toutes les épices.

Dans un tajine posé sur un diffuseur de chaleur ou dans un faitout, faire revenir la viande dans 3 c à s d'huile d'olive à feu moyen pendant une bonne dizaine de min en la retournant pour qu'elle soit bien dorée des deux côtés.

Réserver.

Dans l'huile chaude, ajouter l'oignon et l'ail et faire revenir jusqu'à devenir transparent.

Remettre la viande, toutes les épices, la coriandre et le persil, les tomates, les courgettes slaouis et saler.

Mouiller avec un peu d'eau en tenant compte que les légumes vont apporter leur jus.

La cuisson des courgettes slaouis est assez longue.
(Pour moi, avec le tajine où je dois modérer la température pour ne pas que ça attache, j'ai laissé 1 h ½ heure. Il faut donc vérifier que la courgette slaoui soit bien tendre avant de servir).

Originaire de la région de Salé, de l'autre côté du fleuve Bou Regreg en face de Rabat au Maroc, cette courgette en tient le nom "slaoui" comme les habitants de cette ville.

Elle est présente dans plusieurs recettes marocaines et maghrébines comme les tajines, les couscous et les soupes.

On trouve maintenant ce légume en France dans les magasins spécialisés en produits exotiques et maghrébins.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAJINE DE POULET AUX PRUNEAUX
MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

1 poulet
4 c à s d'huile d'olive
4 oignons
250 g de pruneaux
1 c à s de piment doux
Sel & Poivre

Couper le poulet en petits morceaux. Faire blondir les morceaux de poulet.

Quand ils sont dorés ajouter les oignons émincés et le piment doux.
Laisser cuire 30 min à feu doux.

Ajouter les pruneaux et recouvrir de ¼ de l d'eau.

Maintenir à feu doux 45 min.

Surveiller, remuer et, si nécessaire, ajouter un peu d'eau pendant la cuisson.

Dresser les morceaux de poulet dans un plat, disposer les pruneaux autour et napper de jus de cuisson.

TAJINE AU POULET ET LEGUMES
NOËL FERRANDO

6 cuisses de poulet
1 kg de carottes fanes
4 courgettes
6 tomates
3 oignons
6 gousses d'ail
2 cm de gingembre frais
1 citron confit
1 jus de citron
1 c à c de curcuma
1 c à s de paprika
2 c à s de cumin
1 c à s de ras el hanout
1 c à c de piment (facultatif)
200 g d'olives dénoyautées
1 ou 2 cubes de bouillon de poule
Huile d'olive
Persil
Coriandre frais
Sel & Poivre

Faire la marinade avec toutes les épices, le gingembre râpé, l'ail haché, le jus de citron et l'huile d'olive.

Enrober les cuisses de poulet (on peut retirer la peau) avec la marinade et laisser reposer 2 à 3 h.

Dans une cocotte faire revenir à l'huile d'olive les cuisses de poulet, les réserver.

Faire revenir les oignons hachés, les réserver. Faire revenir les carottes, les réserver. Faire revenir les courgettes coupées en 2, les réserver.

Dans le tajine répartir les cuisses de poulet, ajouter les carottes, les courgettes, les tomates, les oignons, les olives dénoyautées, le citron confit coupé en 4 ou 6, le persil, le coriandre, le sel et poivre.

Dans le reste de marinade, ajouter le bouillon de poule puis de l'eau, bien mélanger et verser dans le tajine jusqu'à hauteur de la viande.

Mettre au four à 190° pendant 1 h environ.

Servir avec de la graine de couscous, du blé, etc....

On peut mettre tous les légumes et les viandes que l'on veut, même du poisson.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAJINE DE THON
SERGE SERGE

4 darnes de thon
1 bouquet de persil plat
1 bouquet de coriandre
3 gousses d'ail
6 pommes de terre
6 carottes
2 tomates
1 citron
1 c à c de cumin
1 c à c de paprika
½ c à c de harissa
4 c à s d'huile d'olive
Sel & Poivre.

Hacher le persil, la coriandre et l'ail.

Passer au mixeur.

Dans un saladier, verser le mélange mixé.

Ajouter le cumin, la harissa, le paprika, le sel et le poivre et 2 c à s d'huile.

Enrober les darnes de thon avec cette préparation et laisser mariner 30 min.

Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles pas trop épaisses.

Éplucher les carottes, les couper en bâtonnets.

Couper les tomates et le citron en rondelles.

Dans un tajïne, verser l'huile, tapisser de pommes de terre.

Saler et déposer le thon.

Recouvrir le thon du reste des pommes de terre, des carottes, des tomates et du citron.

Verser 20 cl d'eau et le reste de marinade.

Faire cuire au four 35 min à 220°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAJINE KHOUKH ALGEROIS
ESTELLE ART

1 poignée de pois chiches
2 morceaux de viande d'agneau (500 g environ)
1 oignon
1 c à s de smen (ou de beurre)
1 c à s d'huile
1 bâtonnet de cannelle (ou ½ c à c de cannelle en poudre)
Un peu de persil ciselé pour la décoration
Sel & Poivre

Pour les boulettes :
500 g de pommes de terre à chair farineuse
250 g de viande hachée
1 gousse d'ail
1 œuf
1 pincée de cannelle
1 pincée de noix de muscade
2 c à s de persil ciselé
Farine
Huile pour la friture
Sel & Poivre

Dans une marmite ou un fait-tout, faire fondre le beurre, ajouter l'huile puis faire revenir les morceaux d'agneau (ou le poulet), ajouter l'oignon râpé, le sel, le poivre noir, le bâtonnet de cannelle.

Couvrir d'eau chaude puis mettre les pois chiches trempés la veille et laisser cuire le tout jusqu'à ce que la viande soit complètement fondante et la sauce réduite.

Pendant ce temps, éplucher et couper les pommes de terre en dès.

Les faire cuire à la vapeur dans le haut du couscoussier puis les réduire en purée. Assaisonner la purée de sel, de poivre, d'une pincée de cannelle et une pincée de noix de muscade.

Ensuite, ajouter l'œuf et la cuillère à soupe de persil ciselé.

Former des boules de la grosseur d'une pêche et laisser à part.

Dans un bol, mettre la viande hachée, la gousse d'ail râpée, saler et poivrer puis ajouter la c à s de persil ciselé et bien malaxer pour bien incorporer les ingrédients.

Former des petites boulettes de viande de la taille de noyaux de pêche. Les faire plonger 10 min dans la sauce ou les faire frire et laisser refroidir.

Farcir chaque boule de pomme de terre avec une boule de viande hachée.

Faire passer dans la farine et faire frire jusqu'à ce qu'elles soient cuites et bien dorées.

Présenter dans un plat de service avec la viande au centre et les boules de pommes de terre autour.

Arroser de sauce et de pois chiches. Parsemer de persil ciselé.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAJINE TUNISIEN
ISABELLE MARTINEZ GUIRADO

2 grosses pommes de terre (environ 450 à 500 g)
(ou viande hachée)
1 farce à légumes (mélange de 350 g de bœuf et de veau et porc)
100 g de chorizo
1 oignon
2 gousses d'ail
6 fromages type "Vache qui rit"
130 g de fromage râpé (gruyère ou emmental)
50 g de parmesan
Quelques feuilles de coriandre hachées
1 bouquet de persil
Ciboulette (facultatif)
8 à 9 œufs
Des olives noires
1 c à s de paprika
1 c à c de curcuma
1 c à c de gingembre
1 c à c de curry
1 c à c de paprika
Sel & Poivre

Couper les pommes de terre en petits dés et les faire revenir dans de l'huile sur feu moyen. Elles doivent être tendres et pas dorées.

Les égoutter dans papier absorbant et réserver.

Faire revenir la viande et le chorizo (retirer la peau et le hacher) avec l'oignon haché et mettre l'ail haché en dernier.

Dans un saladier, verser les pommes de terre cuites, ajouter viandes, les fromages râpés, fromages type "Vache qui rit" coupés en petits morceaux, les herbes et les épices, les olives dénoyautées et coupées en 2, mélanger le tout.

Battre les œufs, les verser dans le saladier contenant les pommes de terre et bien mélanger le tout.

Beurrer le moule, mettre du papier sulfurisé et verser la préparation.

Cuire dans un four préchauffé à 180° (chaleur statique) pendant 20 à 30 min.

Si on utilise des moules à muffins, cuire moins longtemps (15 min).

Vérifier la cuisson avec un couteau, le tajine doit être doré.

Ça ressemble à une omelette mais c'est son nom.
Les ingrédients sont pour un moule de 20 x 20 cm

Le laisser bien refroidir puis mettre au frigo, c'est plus pratique pour bien découper les parts par la suite.
Pour servir, tiédir quelques min au micro ondes, c'est meilleur.

On peut découper en 32 parts (voire plus), en petits cubes de 3 x 3 cm pour l'apéro, ou bien servir en plat avec une salade.
On peut aussi le faire cuire dans des moules individuels (moule à muffins).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAKOUA A L'EAU DE FLEUR D'ORANGER

SERGE SERGE

500 g de graines de sésame
10 cl d'eau de fleur d'oranger
100 g de sucre glace
100 g de sucre en poudre
3 oranges
Feuilles de menthe pour la décoration

Poêler les graines de sésame pour les faire dorer en remuant.

Presser 2 oranges et réserver le jus.

Peler à vif l'orange restante et faire des suprêmes pour la déco.

Mettre les graines de sésame dans le mixeur et verser l'eau de fleur d'oranger.

Mixer à grande vitesse.

Ajouter dans le mélange le sucre en poudre, mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte. (pas très facile).

Laisser reposer ½ h.

Verser le sucre glace sur un plat et rouler la pâte de sésame avec les mains.

Confectionner des boules et les rouler les dans le sucre glace.

Verser le jus d'orange, les feuilles de menthe, les takoua et les suprêmes d'oranges.

Dessert de Bizerte (Tunisie) qui peut se faire avec de l'eau de fleur de rose ou de géranium.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TALMOUTE KABYLE

ERIC LAHAYE-RUIZ

8 œufs
8 c à s de graine de couscous moyenne
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
½ verre d'huile d'olive (voire moins selon la taille de la poêle)

Mélanger le tout y compris le couscous cru.
Mettre à chauffer l'huile dans une poêle.

Ajouter le mélange œufs et couscous (comme si l'on faisait une omelette).

Faire bien dorer des deux côtés en retournant la première face sur une assiette pour saisir l'autre face.

Peut se consommer au petit déjeuner ou au goûter tartiné de miel ou toute autre préparation

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TAPENADE DE TAYEB
KATHY THIRIET

Pour 1 pot de tapenade :

1 petite boîte de thon à l'huile
300-400 g d'olives noires de Nice (à dénoyauter)
3 tomates cerises
1 petit oignon blanc
½ poivron rouge
Basilic
Persil
Cumin
2 belles gousses d'ail
4-5 c à s d'huile d'olive
Poivre

Mixer tous les ingrédients.

VARIANTE

TAYEBADE
du nom de son concepteur est très fine
(personnellement je la préfère)
JOACHIM ENNENBACH

Idem ci-dessus

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TARTE AU THON AUX SAVEURS ORIENTALES

ISABELLE GUIRADO MARTINEZ

1 pâte feuilletée ou brisée
1 kg d'oignon
¼ c à c de cannelle
¼ c à c de gingembre
¼ c à c de curcuma
1 c à c de sucre
1 boite de thon de 200 g
3 œufs
20 cl de crème liquide
100 g de gruyère râpé
Moutarde
Herbes de Provence
(on peut ajouter du safran en pistil)

Couper les oignons en épaisses lamelles, les faire suer dans une poêle avec de l'huile d'olive et cuire à feu doux, les saler pour leur faire rendre le jus.

Quand c'est cuit, ajouter les épices et le sucre, remuer et laisser 2 min.

Dans un saladier mettre les 3 œufs, les fouetter, ajouter le thon, la crème, le râpé, les herbes et les oignons.
Préchauffer le four à 210 °.

Déposer votre pâte dans le moule, avec le papier sulfurisé, étaler de la moutarde au fond de la pâte et verser l'appareil.

Cuire 30 min environ, si la tarte gonfle un peu trop, piquer avec la lame d'un couteau.

On peut mettre des poivrons rouges revenus avec les oignons. A la place du thon, on peut mettre du kebab (acheté surgelé).

Enfin, on fait en fonction des aliments dont on dispose.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TARTE A LA SOUBRESSADE

BERNARD RIGEADE

2 soubressades
2 gousses d'ail
2 boîtes de tomates pelées
1 sucre
3 œufs
1 petite brique de crème fraîche semi-épaisse
100 g de gruyère rapé
1 pâte brisée

Faire revenir 2 gousses d'ail écrasées avec un peu d'huile d'olive puis mettre les boîtes de tomates pelées, laisser réduire et ajouter un sucre.

Dans une poêle, faire suer les soubressades coupées en morceaux et sans la peau.

Dans un grand saladier mettre la sauce tomate, les œufs, la crème fraîche, les morceaux de soubressade, le gruyère râpé et mixer le tout.

Mettre ce mélange dans un plat rond avec la pâte à tarte étalée.

Cuire au four 220° pendant 30 min ou plus, si nécessaire (il faut surveiller, planter un couteau s'il revient sec c'est bon).

On peut la manger tiède ou froide, c'est un régal.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TARTE SUCREE AUX GRATTONS

(Recette Pied Noir)

JOSETTE PAREDES

1 kg de farine
3 œufs (2 entiers et 1 jaune)
200 g de saindoux (manteca de cerdo)
75 g de beurre
500 g de sucre
300 g de grattons
2 paquets de levure chimique
2 paquets de sucre vanillé

Mélanger le tout.

Mettre grossièrement dans un moule, aplatir et laisser reposer 2 à 3 h.

Enfourner dans un four préchauffé 180° (th 6) pendant environ 20 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TASTIRA

PHILIPPE BRAMI

1,5 kg de tomates
10 piments verts
12 œufs
4 poivrons rouge et vert
1 aubergine
1 c à c de ras el hanout
1 c à c de Carvi en poudre
Huile d'olive
Sel & Poivre

Découper tous les légumes en petits morceaux de taille égale, les mettre dans une friteuse et les faire frire.

Une fois cuits, les sortir et les égoutter. Réserver

Faire cuire les œufs au plat et les ajouter aux légumes.

Avec deux couteaux, mixer le tout.

Ajouter les épices et de l'huile d'olive. Saler et poivrer, mélanger.

Réserver au frigo quelques heures, le temps que la salade refroidisse.

Les olives, le thon et les œufs durs ne sont la que pour la déco de la salade.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TATIN DE POIVRONS

AL BALAGAN

1 pâte feuilletée
3 poivrons rouges
2 gousses d'ail
100 g de tapenade
Du romarin
Du sucre roux
De l'huile d'olive
Des feuilles de basilic

Retirer la peau des poivrons à l'aide d'un pèle-tomate.

Couper les poivrons en lanières.

Faire cuire à la vapeur les poivrons avec les gousses d'ail durant 20 min.

Huiler généreusement vos moules.

Une fois cuites, tapisser les lanières dans vos moules à tartelettes, le côté courbé des lanières face au moule.

Saupoudrer de sucre roux et romarin et enfourner 5 min à 240° en position grill.

Sorter la pâte feuilletée et l'étaler.

Servir tiède ou froid.

Former des petits cercles avec un diamètre lègèrement plus grand que celui de vos moules individuels.

Tartiner de tapenade et poser sur les poivrons (côté tapenade).

A l'aide d'un manche de petite cuillère, glisser le pourtour de la tarte dans le moule.

Avec le même manche, faire un trou au centre de chaque disque.

Cette cheminée permettra à la vapeur de s'échapper. Votre pâte feuilletée ne sera pas ainsi détrempée.

Enfournez 20 min à 210°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TCHOUKTCHOUKA TCHOUTCHOUKA & VARIANTES

(ou Frita)

TCHOUKTCHOUKA

RACHEL KOIN

Poivrons
Ail
1 boîte de tomates pelées
2 carrés de sucre
2 feuilles de laurier
Sel

Couper les poivrons.

Mettre une bonne quantité d'huile (de tournesol) et une c à s de sel fin (*).

Mettre à chauffer puis verser les poivrons.

Ajouter de l'ail coupé en lamelles.

Lorsque les poivrons ont pris un peu de couleur, ajouter les tomates pelées (égouttées) et coupées en morceaux.

Mettre le sucre et le laurier.

Laisser cuire.

Vérifier l'assaisonnement en fin de cuisson.

(*) Le petit truc contre les éclaboussures d'huile, on ajoute une c à s de sel fin dans l'huile.

TCHOUKTCHOUKA KABYLE

MERIEM BENTURQUI

4 grandes aubergines
3 poivrons verts ou rouges
1 gros oignon
4 gousses d'ail
5 tomates
2 c à c de concentré de tomates
1 verre de thé (1 dl environ) d'eau
1 c à c de sucre
Paprika
Huile végétale (huile d'olive)
Sel & Poivre

Laver et couper les aubergines en cubes. Les faire cuire dans de l'eau salée 20 min. Les égoutter longuement.

Emincer l'oignon et couper les poivrons en dés.

Concasser les tomates.

Dans une poêle, faire revenir les aubergines dans un peu d'huile d'olive. Retirer et égoutter sur du papier absorbant.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, ajouter l'oignon, l'ail, les poivrons et les tomates faire cuire.

Ajouter le verre d'eau, saler, poivrer, saupoudrer de paprika.

Disposer les aubergines dans un plat et ajouter la sauce aux poivrons par-dessus.

Décorer avec du persil ou des flocons de piment.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TCHOUTCHOUKA
JANVION TIGANA

2 poivrons verts
1 poivron rouge
Concassée de tomates
1 gros oignon
2 gousses d'ail
Huile d'olive
Piment fort
Cumin
Sel & Poivre

Laver les poivrons, puis les peler. Les couper en lamelles.

Eplucher l'ail et l'oignon et couper en dés.

Faire revenir l'ail et l'oignon dans un fond d'huile dans une sauteuse.

Ajouter les lamelles de poivrons, saler, poivrer, ajouter les épices, et laisser mijoter.

Ajouter la concassée de tomates, et laisser mijoter encore 10 min.

Se mange telle quelle, ou en accompagnement de viandes, ou encore avec des œufs.

TCHOUTCHOUKA
JEAN-JACQUES CAP

1 boîte de tomates pelées
1 poivron rouge
1 poivron vert
1 c à s de poivre rouge doux
2 c à s d'huile
3 gousses d'ail hachées
1 c à c de cumin en poudre
Sel

Faire revenir tous les ingrédients.

TCHOUTCHOUKA DE CHEZ MOI
(Frita avec des œufs sur le plat)
GENE AMIEL PICPUS

1 gros oignon
3 poivrons
3 tomates
1 grosse c à s d'huile d'olive
Piment
Sel & Poivre

Faire rissoler un gros oignon émincé dans l'huile d'olive.

Quand il est transparent, ajouter les poivrons (2 rouges et 1 vert) coupés en petits morceaux.

Quand ils sont assez tendres, ajouter les tomates coupées en dés, le sel, le poivre, le piment, et laisser compoter.

En garder une partie pour faire des cocas, par exemple.

Dans l'autre partie, casser 2 œufs par personne, les saler, poivrer et les cuire doucement.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TCHOUTCHOUKA ET COCAS
ERIC DESTOUCHES

1 kg de poivrons verts
2 kg de tomates
2 oignons
Ail
½ verre d'huile d'arachide (ou d'huile d'olive)
1 c à s de piment rouge doux
Cumin
4 épices
3 œufs
1 c à s de sel

Faire revenir, dans de l'huile d'olive et du cumin accompagné des 4 épices, les oignons, les poivrons et en dernier les tomates, ajouter de l'ail en petits dés.

Réserver au fur et à mesure.
Remettre dans la sauteuse et faire réduire jusqu'à ce que ça confise.

Servir chaud ou froid, selon les goûts.

On peut remplacer les poivrons crus par les poivrons grillés et revenus. C'est encore meilleur !

Une variante consiste à casser des œufs dessus, c'est très bon assaisonné d'un peu de 4 épices et de cumin.

TCHOUTCHOUKA

Poivrons
Tomates
Oignon
Epices
Huile
Œufs

Griller les poivrons au four, les peler et les épépiner après les avoir passés sous l'eau froide.

Peler les tomates, les épépiner et les découper en dés ainsi que les poivrons.

Mettre le tout dans une marmite, ajouter l'oignon coupé en lamelles, les épices et l'huile.

Laisser cuire pendant 1 h à feu doux.

Ajouter à la fin les œufs battus au préalable juste avant d'éteindre.

COCA (orthographe incertaine) :

Après avoir préparé la tchoutchouka, la laisser refroidir.

L'étaler sur de la pâte brisée ou feuilletée, selon les goûts.

Faire cuire à four chaud et à 170 ° jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

On peut couvrir la garniture avec un morceau de pâte trouée, à la façon d'une tourte.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TCHOUTCHOUKA (ou chakshouka)
AL BALAGAN

1 oignon
2 poivrons rouges
1 poivron vert
30 g d'huile d'olive
200 g de chair de tomates
30 g d'huile d'olive
5 merguez
3 pommes de terre
Des oeufs
4 à 5 brins de coriandre
Sel

Eplucher les pommes de terre et les tailler en cubes.

Ciseler l'oignon.

Retirer la peau des poivrons avec un pèle-tomate.

Les épépiner. Retirer les parties blanches. Tailler en lanières.

Faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une poêle.

Y verser l'oignon et les poivrons. Laisser revenir 5 min.

Ajouter la chair de tomates, le sel et les merguez. Couvrir et faire mijoter 15 min.

Utiliser des formes pour avoir un œuf joli.

Faire revenir les pommes de terre dans de l'huile pour friture. Elles sont cuites quand la pointe du couteau s'enfonce sans résistance.

Ou bien faire cuire les pommes de terre à l'eau en plongeant les pommes de terre dans l'eau froide. Puis porter à ebullition pendant 20 min.

Mélanger les pommes de terre avec les poivrons. Laisser cuire encore 10 min.

Déposer la tchoutchouka sur une assiette.

Saupoudrer éventuellement de coriandre ciselée.

Faire cuire un œuf au plat qu'on rajoutera sur la tchoutchouka.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TERRINE DE POIVRONS A LA POLENTA

MYLENE MARCO

50 g de crème entière
70 g de Chavrou
2 œufs
4 poivrons de deux couleurs différentes
85 g de polenta
500 ml d'eau
1 bouillon de cube
Sel & Poivre

Faire griller les poivrons.

Faire bouillir l'eau et y diluer le cube, ajouter la polenta et faire cuire doucement en remuant pour faire épaissir.

Peler, épépiner les poivrons, et les couper en lamelles pour garnir le fond du moule à cake, le reste sera coupé en morceaux.

Mélanger au fouet la polenta tiède, les œufs, le fromage et la crème.
Allumer le four th 6.

Dans un moule à cake bien beurré déposer les poivrons en alternant les couleurs, recouvrir avec la moitié de la polenta.

Déposer ensuite les poivrons coupés en cube recouvrir avec le reste de polenta et enfourner pour environ 1 h.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TETE DE VEAU "CHTITHA"

NADIA ALOUANE

Tête de veau
1 tête d'ail
2 feuilles de laurier
2 c à s d'huile
Cumin
Piment rouge séché
Paprika
1 c à s de concentré de tomates
1 boîte de pois chiches
Vinaigre blanc
Sel & des grains de poivre

Nettoyer et couper en morceaux la tête de veau.

Mettre les morceaux dans une cocotte, ajouter une tête d'ail, quelques grains de poivre, 2 feuilles de laurier, 2 c à s d'huile, du sel et couvrir d'eau.

Laisser cuire 2 h, jusqu'à ce que la viande devienne très tendre.

Dans un récipient, mixer 6 gousses d'ail avec du cumin, 1 piment rouge séché, paprika, diluer le tout avec ½ verre d'eau.

Désosser la viande, la remettre dans la marmite avec les épices diluées, ajouter une c à s de concentré de tomates, une boîte de pois chiches, un peu d'huile, et continuer la cuisson.

En fin de cuisson, ajouter 1 c à s de vinaigre blanc.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TFAÏA

(Tagine de Viande aux Œufs et aux Amandes)

SERGE SERGE

1 kg ½ de viande (épaule, côtelettes de mouton ou jarret de veau)
200 g d'amandes
6 œufs durs
1 c à c de poivre
1 à 2 doses de safran
2 oignons
1 bouquet de coriandre ficelé
2 c à s de coriandre hachée
150 g de beurre
4 belles pommes de terre
Sel & Poivre

Découper la viande en morceaux de 150 g environ, les placer dans dans un tagIne ou une cocotte.

Saler, poivrer. Ajouter le safran, le beurre, les oignons râpés, les amandes émondées et un petit bouquet de coriandre ficelée que l'on retire lorsque la viande est cuite. Bien remuer pour enrober les ingrédients.

Déposer dessus et autour les pommes de terre épluchées et coupées en 2.

Cuire à couvert, en remuant de temps à autre avec 2 verres d'eau (ne pas remuer les pommes de terre).

Ajouter de l'eau, si nécessaire, en cours de cuisson.

En fin de cuisson, ajouter la coriandre hachée et laisser réduire jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse.

Verser dans un plat rond et au milieu la viande, autour les pommes de terre et les œufs.

Plat traditionnel préparé pour les cérémonies.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TFINA AUX EPINARDS

AL BALAGAN

2 kg d'épinards hachés (éventuellement surgelés)
700 g de jarret
1 pied de bœuf coupé 2
200 g de pois chiches (en bocal)
4 gousses d'ail
1 tête d'ail
1 c à c de poivre rouge
1 pincée de paprika
2 ou 3 œufs
1 petite botte de coriandre
1 verre d'huile (moitié olive, moitié tournesol)
1 verre d'huile d'olive (optionnel)
4 verres d'eau
1 pincée de sel
1 pincée de poivre noir

Pour le codai :
300 g de viande hachée
5 gousses d'ail
1 pincée de paprika
2 œufs
3 c à s de semoule
1 c à c de carvi
Sel & Poivre

Laisser les épinards décongeler dans une passoire toute la nuit. Le jour même, bien les presser pour faire sortir l'eau.

Dans un grand faitout, chauffer un verre d'huile. Y mettre les épinards, accompagnés de l'ail haché grossièrement.

Laisser fondre les épinards à feu moyen (le volume va ainsi nettement diminuer).
Mélanger régulièrement pour éviter que ça brûle.

En attendant, préparer les coclais. Blanchir en même temps les pois chiches 3 fois pour les rendre plus digestes.

Lorsque les épinards sont presque noirs, ajouter la viande, le pied de boeuf (préalablement lavés), les pois chiches, le poivre, le sel, le paprika et le poivre rouge.

Couvrir le tout avec de l'eau. Ajouter le verre d'huile (optionnel). Porter à ébullition, puis mettre à feu doux. Mettre les œufs, la coriandre et la tête d'ail.

Déposez les coclais sur le dessus. Laisser mijoter à feu doux une dizaine d'heures.

Ouvrir de temps en temps pour surveiller et mélanger. Vérifier que les épinards ne collent pas.

Avant de servir, sortir les œufs et les écaler, Sortir également les boulettes, la viande et le pied. Prélever la tête d'ail.

Servir dans une assiette avec une ou deux cuillères de semoule. Mettre les épinards et les pois chiches et garnir de viande et de moitiés d'œuf.

Le coklai : mélanger la viande hachée, l'ail, le paprika, le carvi, la semoule, le sel, le poivre et les 2 œufs.

Façonner 2 boules ovales de taille moyenne. Les mettre au-dessus des ingrédients de la tfina une fois que tout a bouilli.

La semoule : mettre 1 cm de semoule dans un plat en verre, du sel et un trait d'huile. Bien mélanger. Arroser d'eau généreusement. Puis mettre au four à 220° pour 13-14 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TIKOURBABINE
(boulettes de semoule Berbères)
ESTTELLE ART

La Sauce :
1 gros oignon
2 belles tomates
Viande (ou poulet)
1 poignée de pois chiche
Piment rouge
Ras el hanout
Carottes
Courgettes
Fenouil
Pois chiches
Purée de tomates
Sel & Poivre

Les Boulettes :
500 g de semoule
1 échalote
Tomate
2 gousses d'ail
Menthe
1 c à c de paprika
3 c à s d'huile d'olive
Sel

Dans une marmite, faire revenir les morceaux de viande (agneau) dans un peu d'huile, puis ajouter l'oignon émincé, les épices, les tomates râpées et laisser revenir quelques min puis ajouter la purée de tomates, les carottes coupés en morceaux, les pois chiches et mouiller avec 1 l d'eau chaude.

Porter à ébullition, réduire le feu ensuite et laisser cuire sur feu doux.

Dans un grand récipient, mettre la semoule, ajouter l'échalote, la tomate râpée, l'ail écrasé, le sel, le paprika, la menthe et l'huile.

Mélanger le tout, frotter la semoule avec les mains.

Ajouter 2 louches de sauces (qui a été préparée en parallèle sans légumes).

Mélanger la semoule, il ne faut pas pétrir, juste ramasser pour former des boules (comme sur l'image).

Les cuire dans la sauce 40 min environ, sans oublier de mettre courgette et fenouil avant la fin de cuisson des boulettes.

Si la viande est cuite avant, la retirer et laisser cuire le reste.

Servir les boulettes avec la sauce et les légumes.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TLITLOU

(ou tlitli)

SERGE SERGE

700 g d'épaule d'agneau
150 g de pois chiches en boite
2 oignons
3 carottes
1 c à s de concentré de tomates
1 petite boîte de coulis de tomates
1 c à s de harissa
1 dose de safran
1 c à c de 4 épices
1 c à c de cannelle
1 petit piment rouge
1 c à c de paprika
20 cl d'huile d'olive
400 g de pâtes (langues d'oiseaux)
Sel & Poivre

Détailler l'épaule d'agneau en morceaux.

Les faire revenir dans un faitout avec 1 oignon haché, les carottes en morceaux et l'huile d'olive.

Ajouter les épices, le piment, le concentré et la boîte de coulis de tomates.

Couvrir d'eau, ajouter l'oignon entier 2 c à s d'huile d'olive.

Cuire 1h.

Ajoutez les pois chiches, vérifier la cuisson.

Faire réduire pour avoir une sauce onctueuse.

Faire cuire les langues d'oiseaux dans une casserole, égoutter et verser dessus de la sauce.

Remuer bien et verser dans un plat avec la viande dessus.

Plat qui se fait partout au Maghreb.

Les tlitlou sont de petites pâtes, confectionnées à la main, avec de la semoule fine, de la levure, de l'eau, de l'huile d'olive et du sel.

Trop long, j'ai donc remplacé par des langues d'oiseaux.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

TOASTS AU THON

(Kémia)

MARIE CLAUDE RAMADECAILLAT

100 g de thon
150 g d'olives dénoyautées
100 g de pignons
1 dl d'huile d'olive
1 gousse d'ail
1 jus de citron

Dans un saladier mettre le thon, les olives en morceaux, les pignons, le jus du citron, l'huile, l'ail et mélanger au mixeur afin d'obtenir un mélange crémeux.

Utiliser cette préparation pour tartiner des toasts.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TORTA BOVA

MARIE PIQUERY

450 g de sucre en poudre
2 œufs
¼ de l d'huile (d'olive de préférence)
¼ de l d'eau
3 c à s d'eau de fleur d'oranger
700 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 c à c de bicarbonate (obligatoire)
Sucre
Cannelle

Préchauffer le four à 190°.

Mélanger les œufs avec le sucre. Ajouter l'huile, l'eau de fleur d'oranger, la farine, la levure et le bicarbonate.

Mélanger le tout délicatement, puis vigoureusement, pour obtenir une pâte lisse sans grumeaux.

Verser dans un grand plat beurré. Saupoudrer généreusement de cannelle et de sucre.

Mettre au four pendant 45 min.

Piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson. Si besoin, remettre au four 15 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TORTAS & VARIANTE

TORTA DE CHICHARRONES

ADRY LOPER HIGUERA

2 bols pleins de farine
2 bols de chicharrones
5 œufs
4 bols de lait
2 pincées de sel

Mettre le lait dans un récipient, ajouter le sel, et la farine peu à peu, bien fouetter jusqu'à qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Ensuite ajouter toujours peu à peu les chicharrones et les œufs.

Une bonne heure de cuisson. Mais il faut bien surveiller.

Lorsque le mélange est parfait, le verser dans un plat à tarte et le mettre à four chaud jusqu'à belle coloration.

VARIANTE

TORTAS A L'HUILE D'OLIVE

ISABELLE PRADOS

400 g de farine
15 g de levure
2 c à s huile olive
1 c à c de sucre
1 pincée de sel
1 c à s de grains d'anis
1 c à c de sésame
Sucre cristallisé

Préchauffer le four 220°.

Délayer la levure dans ½ verre d'eau. Dans un saladier, mettre la farine, ajouter la levure dans le puits, l'huile, le sucre,le sel, les grains d'anis et de sésame.

Pétrir quelques min, ajouter de l'eau si nécessaire (pâte molle).

Déguster froid.

Séparer en douze boules, aplatir en fines galettes de 2 mm.

Saupoudrer de sucre cristal abondamment, et mettre au four sur une plaque huilée.

Cuire 8 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TORTILLA

RACHEL KOIN

6 œufs
4 pommes de terre moyennes
1 oignon
Quelques brins de coriandre
Deux brins de menthe fraîche
3 gousses d'ail
Huile d'olive
Sel & Poivre

Prendre les pommes de terre, les nettoyer, les éplucher, les découper en fines tranches.

Eplucher l'ail, le laver, découper grossièrement.

Hacher finement les oignons après les avoir nettoyés, faites de même avec la coriandre.

Dans une poêle, verser l'huile d'olive, déposer l'ail, le faire revenir. Une fois doré, ajouter les lamelles de pommes de terre, laisser cuire en remuant lentement environ 10 min.

Ajouter l'oignon haché, et poursuivre la cuisson.

Prendre les œufs, les casser dans un saladier, saler, poivrer et battre ceux-ci.

Manger la tortilla chaude.

Prélever de la poêle les pommes de terre en laissant le jus et l'huile, les verser sur les œufs battus. Mélanger le tout.

Ajouter les herbes finement ciselées, incorporer, remuer et verser dans une poêle ou la même avec un très léger filet d'huile.

Avec une cuillère en bois, mélanger et faire cuire en couvrant la poêle.

Après consistance, ôter le couvercle, poser une assiette et retourner la poêle vigoureusement, faire glisser la tortilla de l'assiette vers la poêle et poursuivre la cuisson.

Quand la tortilla est cuite, mettre hors du feu, servir dans une assiette décorée de rondelles de citron.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TOURTE A LA FRITA OU COCA

NOËL FERRANDO

8 poivrons (des rouges et des verts)
1 kg d'oignons
1 kg de tomates
Huile d'olive
2 pâtes feuilletées (ou brisées)
1 jaune d'œuf (ou un peu de lait)
Piment (un peu)
Sel & Poivre

Griller et peler les poivrons, les couper en dés.

Peler et hacher les oignons.

Peler, épépiner et couper les tomates en dés.

Faire revenir et cuire les légumes séparément avec un peu d'huile d'olive dans une poêle.

Les mélanger, saler, poivrer, pimenter et laisser confire une quinzaine de min.

Laisser refroidir.

Dans un plat à tarte étaler une pâte feuilletée. Verser dessus la frita. Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée.

Badigeonner le dessus au jaune d'œuf (ou avec un peu de lait).

Mettre au four 45 min environ à 200°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TRAMOUSSES OU LUPINS

PATRICIA GIMENEZ

500 g de lupins secs
Gros sel

Mettre à tremper toute une nuit les 500 g de lupins secs.

Le lendemain, jeter l'eau et faire cuire dans l'eau 1 heure ½ les lupins à la cocotte-minute.

Les mettre ensuite en bocaux recouverts d'eau et avec du gros sel.

Pendant 15 jours, changer l'eau chaque jour sans oublier d'ajouter le gros sel.

Au bout de 15 jours, vous pouver les déguster en kémia.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TRAM (B)EL FOUL

(Couscous aux fèves)

AL BALAGAN

1 kg de jarret
2 os à moelle
1 verre d'huile
4 gousses d'ail
3 feuilles de laurier
2 c à c de cumin
2 c à c de paprika
3 c à c de curcuma
1,4 l d'eau
250 g de semoule moyenne
350 g de fèves sèches
Sel & Poivre

Faire tremper les fèves 24 h avant dans une bassine d'eau.

Ensuite retirer à l'aide d'un couteau l'onglet noir de chaque fève.

Mettre la viande et les os à moelle dans la cocotte.

Verser l'eau dessus.

Mettre sous pression 30 min à feu moyen.

Vérifier que la viande est cuite.

Verser le verre d'huile, les gousses d'ail dégermées et le laurier.

Saler et poivrer.

Saupoudrer de curcuma, de cumin et de paprika.

Mélanger rapidement et ajouter les fèves.

Mettre la cocotte sous pression et faire cuire à feu moyen (th 5) 45 min.

Ensuite laisser mijoter 10 h à feu doux (th 1).

Retirer le couvercle et laisser cuire un peu à découvert.

Attention, le jus ne doit pas trop réduire.

Il doit servir de bouillon pour la semoule.

Pour préparer la semoule de façon express, verser 2 verres de semoule dans un bol.

Ajouter du sel et 2 c à s d'huile.

Chauffer 2 verres d'eau au micro-ondes et les verser dans le bol.

Couvrir et laisser reposer 10 min.

Ensuite égrainer avec une fourchette mouillée à l'eau froide.

Servir la semoule dans une assiette.

Y déposer un morceau de viande.

Mouiller avec le jus et les fèves.

On peut retirer la peau des fèves avant de les manger.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TRIANGLES MEDITERRANEENS

ANNIE-PAULE BOSSA-BUFORN

8 feuilles de brick
250 g de filets de merlan sans arêtes
3 œufs dont 2 durs
2 gousses d'ail
2 c à s de feuilles de coriandre hachées
Cumin
Huile d'olive
1 blanc d'œuf légèrement battu
Sel & Poivre

Hacher le poisson au couteau. Ecraser les œufs durs à la fourchette.

Chauffer 2 cuillérées d'huile. Faire revenir le poisson avec l'ail haché fin à feu moyen une min environ en remuant.

Ajouter les œufs durs. Continuer à remuer jusqu'à ce que le poisson soit cuit. Eteindre.

Introduire la coriandre et l'œuf cru légèrement battu. Saler, poivrer, jeter 3 bonnes pincées de cumin, bien mélanger.

Mettre une bonne cuillérée de farce au milieu de la feuille de brick. Rabattre pour former un triangle.
Coller les bords avec un peu de blanc d'œuf battu. Procéder de même pour toutes les feuilles.

Réserver au fur et à mesure sous un linge.

Dans une grande poêle verser 2 ou 3 cm d'huile. Déposer les feuilles de brick dans l'huile bien chaude, mais non fumante.

Retourner et retirer quand elles sont bien dorées.

Servir avec une salade de poivrons rouges (pelés et débarrassés de leurs graines) à l'huile d'olive et au citron.

Le zeste haché d'un citron confit accompagne à merveille ce plat du Sud.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TLITI

(un plat algérien)

FATI MONTEIRO

Des pâtes langues d'oiseaux (300 g)
2 ou 3 carottes
2 œufs
4 hauts de cuisse de poulet
½ c de curcuma
½ c de paprika
½ c de gingembre
(Pour ceux qui aiment, ajouter de la cannelle)
1 oignon
1 gousse d'ail
3 feuilles de laurier concassées
1 petite boîte de pois chiches
Sel & Poivre

Faire revenir la viande dans un peu d'huile.

Ajouter l'oignon et l'ail hachés, puis les aromates, puis l'eau tout doucement et les carottes coupées à votre convenance.

Saler et poivrer et laisser mijoter.

Ajouter la boîte de pois chiches.

Prendre les pâtes, les huiler et les passer à la vapeur 20 min, puis enlever et ajouter un verre d'eau.

Travailler comme un couscous, tout décoller.

Répéter cette opération encore 2 fois.

Puis enlever la viande et ajouter les pâtes.

Bien mélanger.

Rajouter la viande.

Cuire 2 œufs durs durant 10 min et les ajouter en quartier.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TRIPES AVEC POIS CHICHES

(Douara)

ATIKA AMRAN-BENSAID

Tripes et abats d'agneau
1 gros oignon
4 gousses d’ail
2 c à s d'huile végétale
1 tomate mûre
1 c à s de concentré de tomate
Paprika
Safran
1 poignée de pois chiches
2 feuilles de laurier
Sel & Poivre

Bien nettoyer et laver les abats plusieurs fois avec l’eau bouillante.

Les couper en petits dés.

Râper l’oignon et l’ail et les faire revenir avec l’huile dans une cocotte.

Ajouter les abats en remuant de temps en temps.

Incorporer tous les autres ingrédients, couvrir d’eau et mettre à bouillir.

Fermer la cocotte pendant 30 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTE

TRIPES A LA BONOISE
ANDREA MERTZ

1 kg de tripes
1 pied de veau
4 à 5 carottes
1 gros oignon émincé
1 petite boîte de concentré de tomates
1 petite boîte de tomates entières pelées
1 verre de vin blanc ou rosé
5 ou 6 gousses ail
Thym
1 c à c de cumin
1 c à c de paprika
1 c à c de bicarbonate
5 à 6 pommes de terre
Sel & Poivre

Bien laver les tripes, le pied de veau.
Les blanchir : les mettre dans un faitout, remplir d'eau froide 1 à 2 cm au dessus des tripes, avec le thym, le bicarbonate.

A ébullition, mettre à feu moyen, compter 20 min.

Arrêter la cuisson,

Egoutter les tripes, jeter le bouillon.

Couper les tripes ¾ ou ³/₃, à peu près.

Mettre en attente.

Pendant cette première cuisson, dans une cocotte sur le feu, faire revenir l'oignon et l'ail sans les colorés.

Ajouter les carottes coupées en rondelles et les faire revenir.

Ajouter le paprika et le cumin, faire revenir.

Ajouter le concentré de tomates, faire revenir en remuant.

Ajouter le verre de vin, remuer et laisser évaporer le vin, jusqu'à avoir une purée.

Ajouter la petite boîte de tomates pelées, après avoir écrasé les tomates.

Mettre les tripes à ce moment dans la cocotte.

Ajouter de l'eau pour couvrir les tripes.

Ne pas saler. Poivrer suivant votre goût mais il faut que ce soit relevé.

Ajouter une branche de thym.

A ébullition, baisser le feu et laisser cuire 1 h ½.

Retirer du feu et transvaser dans une cocotte allant au four avec couvercle.

Saler à ce moment, mettre aussi un morceau de sucre.

Cuire pendant 2 h ½ au four à 150° chaleur tournante.

Les tripes confites seront gorgées de sauce, succulentes.

Les mettre en attente jusqu'au lendemain.

Faire bouillir les pommes de terre, les couper en rondelles. Les ajouter au moment de servir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TRIPES A L'ESPAGNOL
(Callos)
ARLETTE GARDEANO

1 queue de porc
800 g de tripes cuites
2 pieds de porc coupé en deux
4 c à s d'huile d'olive
1 oignon émincé
4 gousses d'ail épluchées
1 c à c de cumin
1 c à c de poivre rouge moulu doux
Grains de poivre
1 feuille de laurier
1 petit bouquet garni pour parfumer
Petites pommes de terre cuites à la vapeur
1 carotte coupée en petits morceaux
1 pincée de piment d'Espelette
1 piment oiseau
½ verre de vin blanc sec
1 c à s de concentré de tomates
Sel & Poivre

Dans un autocuiseur, mettre les pieds de porc, la queue de porc après les avoir laissé tremper dans de l'eau vinaigrée.

Ajouter 2 gousses d'ail, le laurier et bouquet garni, sel, poivre en grains.

Fermer et laisser cuire environ 45 à 50 min selon l'autocuiseur.

Pendant ce temps prendre une sauteuse, ajouter l'huile, l'oignon, les 2 gousses d'ail restant, la carotte.

Laisser prendre un peu, environ 5 min.

Bien remuer, ajouter le vin blanc, le concentré de tomates, le petit piment, le cumin, les grains de poivre, le poivre rouge, le sel et le poivre et les tripes.

Laisser cuire encore 5 min en remuant.

Lorsque les pieds sont cuits, les retirer et enlever les os.

Ajouter le jus de cuisson des pieds dans votre marmite, couvrir de jus les tripes, bien remuer, puis ajouter les pieds décortiqués.

Laisser cuire 30 à 45 min à feu moyen et remuer de temps en temps.

Ajouter les pommes de terre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES
RACHEL KOIN

⅔ d'eau et ⅓ de vinaigre blanc
1 petite poignée de gros sel (attention, ne pas forcer sur la dose)
Chou-fleur
Carottes
Poivrons verts
Petits concombres
Petits oignons blancs
Fenouil
Laurier
Thym

Faire fondre le sel dans le vinaigre puis ajouter l'eau (froide).

Préparer les légumes (crus).

Les couper en morceaux, le chou-fleur, en petits bouquets, et laisser entiers les petits oignons.

Mettre les légumes dans un bocal (ils doivent être bien recouverts).

Ajouter le laurier et le thym.

Ils seront bons à consommer au bout de 3 semaines à 1 mois.

VARIANTES

CHOUX-FLEURS AU VINAIGRE
RACHEL KOIN

Choux-fleurs
Vinaigre
Sel

Nettoyer et mettre à tremper dans l'eau vinaigrée.

Egoutter et mettre dans un bocal.

Ajouter moitié vinaigre blanc, moitié eau froide, 1 cuillère de sel (les bouquets de choux fleurs doivent être bien couverts du mélange).

Fermer le bocal.

Le mettre dans endroit frais.

VARIANTES
(Préparation)
JOACHIM ENNENBACH

Baies de genièvre
20 grains de poivre noir
3 clous de girofle
2 feuilles de laurier

Mettre le tout dans un pot de 2 l.

Pour le vinaigre, une même mesure de vinaigre et d'eau

Choisir la grandeur du verre selon besoin,
2 c à s de sel pour un grand verre (25cl),
1 seule pour un verre à vin.

Toutes les épices pour le grand verre, la moitié pour le petit.

Mettre 2 clous de girofle pour le petit verre.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

LEGUMES AU VINAIGRE

DAPHNE SOFFER

1 verre d'eau
1 verre de vinaigre blanc
2 c à s de sel
Baies de genièvre
Gousses d'ail
Différents légumes

Pour la saumure mélanger l'eau, le vinaigre et le sel.

Ajouter quelques baies de genièvre et quelques gousses d'ail.

Tous les légumes sont crus.

Doubler les proportions si besoin.

LEGUMES AU VINAIGRE BLANC

JO VALSAN

Poivron rouge, vert, orange au choix
½ fenouil
1 oignon
1 courgette
Bouquets de chou-fleur
Branche de romarin
Thym
1 c à c grains de poivre
1 c à c de grains de fenouil
1 c à c de graines de moutarde
1 c à c de graines de coriandre

Découper les légumes en morceaux pas trop petits et les déposer dans le ou les bocaux.

Ajouter le romarin, le thym, le poivre, les graines de moutarde, de coriandre et de fenouil.

Préparer un mélange ½ verre d'eau + ½ de vinaigre.

Recouvrir les légumes dans le bocal.

Fermer et attendre au moins 15 jours avant de déguster.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

VINAIGRETTE D'ALGERIE

ANNIE NICE

1 verre d'huile de tournesol
1 petite tasse à café de vinaigre de vin blanc (ou d'alcool)
1 c à s bombée de moutarde (selon vos goûts forte ou douce)
1 c à s de sucre (ou à café pour l'acidité)
Persil
2 gousses d'ail
2 c à s de jus de citron
Sel & Poivre

Mélanger tout les ingrédients (pas l'huile).

Faire monter au fouet en ajoutant l'huile petit à petit jusqu'à obtenir une belle vinaigrette presque une mayonnaise.

Ajouter l'ail et le persil hachés.

Mélanger puis assaisonner les salades.

Convient aux salades de pois chiches, poulpes, etc…

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

YOYOS

YVETTE LEVETTI

500 g de farine
5 c à s de sucre poudre
5 c à s d'huile
9 c à s d'eau
2 sachets de levure Alsa
2 sachets de sucre vanillé
3 œufs

Pétrir et faire frire en forme de yoyo.

Préparer à part un sirop avec ¼ de l d'eau,
500 g de sucre, le jus d'½ citron.

Y passer les yoyos quand ils sont cuits.

VARIANTE

YOYOS TUNISIENS

YVETTE BELIARD

3 œufs
500 g farine
4 c à s de sucre en poudre rases
4 c à s d'huile
1 sachet levure chimique
1 sachet sucre vanillé
1 zeste d'orange
Fleur d'oranger
1 peu d'eau si nécessaire

Sirop : sucre, miel, citron
500 g sucre morceaux (ou poudre)
½ verre d'eau
1 sachet de vanille (ou poudre de vanille ou liquide)
2 c à s de miel
Eau fleur d'oranger
½ jus de citron (pour éviter au sirop de durcir, à mettre en dernier quand il a épaissi)

Malaxer et étaler au rouleau 1 peu épais la pâte, pas trop fin (½ cm).

Utiliser 1 verre pour emporte-piece et 1 dé à coudre large.

Faire plusieurs cercles et 1 trou avec le dé au centre (attention la pâte gonfle à la cuisson).

Faire cuire dans la friture chaude, assez rapide, les retourner dès qu'il y a couleur dorée et les retirer avec une fourchette.

Les poser sur une feuille de papier absorbant, jusqu'à refroidissement puis les rouler dans le miel.

Tremper les yoyos dans ce miel avec 1 fourchette.

Les espacer sur une grille ou une assiette plate ou un plateau et les laisser refroidir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Z'FITI

SERGE SERGE

4 piments verts
4 tomates
1 poivron rouge (ou vert)
3 gousses d'ail
1 botte de coriandre
400 g de semoule fine
Sel

Mélanger la semoule avec un peu d'eau. Saler, mélanger.

Travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique.

Ajouter de l'eau si nécessaire. Si ça colle trop, ajouter de la semoule.

Faire 6 à 8 boules de pâte.

Les étaler finement au rouleau.

Piquer la pâte avec une fourchette.

Faire cuire les galettes à sec. Réserver.

Faire griller les piments et le poivron au four 15 min et enlever la peau.

Hacher la coriandre.

Retirer la peau des tomates.

Dans un mehraz (ou mortier) ou un saladier piler les piments, l'ail, la coriandre et les tomates.

Saler, verser un peu d'eau.

Emietter les galettes avec les doigts et les ajouter dans le saladier. Bien mélanger.

Ajouter le poivron en petits dés.

Vous pouvez simplement tout couper en petits dés au lieu de piler, ça va plus vite.

C'est une spécialité de M'sila et de Bou Saada
Le Mehraz est le récipient traditionnel en bois dans lequel on pile les piments et autres.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ZAALOUK

JOACHIM ENNENBACH

4 belles aubergines
3 tomates moyennes
2 gousses d'ail
½ citron
1 c à c de cumin
1 c à c de paprika doux
1 petit bouquet de coriandre
Huile d'olive
Sel & Poivre noir moulu (Kampot ou autre)

Eplucher les aubergines, les couper en dés et les cuire à la vapeur pendant 30 min à partir de l'ébullition.

Bien les égoutter dans une passoire.

Monder ou éplucher les tomates et les épépiner. Les couper en petits dés.

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et y mettre les aubergines égouttées, le paprika, le cumin et l'ail pressé.

Saler, poivrer et cuire à feu vif en remuant pendant 5 min.

Ajouter les tomates, le jus du citron, la coriandre finement hachée et continuer à cuire à feu moyen en remuant pendant une dizaine de minutes.

Couvrir, réduire le feu et continuer la cuisson à feu très doux pendant une dizaine de minutes.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Consommer en entrée ou en accompagnement, chaud ou froid.

VARIANTE

ZAALOOK D'AUBERGINES TIGREES

(caviar)
KARINE POLINO

3 aubergines
3 tomates fraîches
1 c à c de gingembre
1 c à c de paprika
1 c à c de cumin
1 c à c de coriandre séchée
2 gousses d'ail
Basilic
½ jus de citron
1 pincée de thym
1 c à s d'huile d'olive
Sel & Poivre

Couper les aubergines en cubes. Les faire revenir dans un peu d'huile 5 min environ.

Ajouter les tomates pelées, coupées en morceaux, le gingembre, le paprika,le cumin, saler, poivrer.

Ajouter ensuite la coriandre séchée, l'ail haché.

Laisser compoter environ 20 min, puis mettre un peu de basilic, le jus de citron, le thym et l'huile d'olive.

A déguster froid, tiède ou chaud à votre convenance.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ZARZUELA

Mets convivial par excellence, très fin et typique de la cuisine espagnole, la zarzuela est un succulent plat de poissons, plein de saveurs.

Un plat qui invite à la fête et qui se consomme surtout l'été sous les tonnelles espagnoles au repas du midi s'il ne fait pas trop chaud ou tard en soirée après avoir dégusté quelques tapas !

La zarzuela est à Barcelone ce que la bouillabaisse est à Marseille : une recette traditionnelle et gourmande de poissons et de crustacés fraîchement pêchés. Comme de nombreuses recettes de poissons de la méditerranée, la recette dépend de la qualité des poissons et des crustacés que l'on y plonge dedans.

La zarzuela est composée de produits de la mer, mais aussi de "picada" et de "sofrito".

La picada est un mélange de pain, d'amandes, d'ail et de persil.

Le sofrito est la sauce qui nappe le poisson dans ce plat. Il est composé d'oignons, de safran, de piment doux, de coulis de tomate et de l'eau de moules.

La zarzuela allie la douceur du poisson et des crustacés au léger goût épicé de la sauce et au croquant des amandes dans un plat convivial, qui réjouit les grandes tablées.

Asser onéreux, il met à l'honneur le cabillaud, la lotte, les langoustines, les encornets, les gambas, les moules et les palourdes.

Autant dire le meilleur de la mer qui pénètre dans votre cuisine.

Une recette qui sent bon le soleil d'Espagne et se partage entre gourmets et amoureux de la mer !

ROGER MARTINEZ

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ZARZUELA & VARIANTES

ZARZUELA

ROGER MARTINEZ

Pour le poisson :
4 tranches de cabillaud
1 queue de lotte
12 gambas
12 langoustines
1 kg de moules d'Espagne
1 kg de palourdes
1 kg d'encornet

Pour la Picada :
2 tranches épaisses de pain
1 douzaine d'amandes émondées
2 gousses d'ail coupé en deux
Huile d'olive et persil haché

Pour le Sofrito :
2 oignons
1 cuillère à soupe de chapelure de pain
1 gousse d'ail
2 cuillères à café de piment doux
2 tasses de fumet de poisson
½ verre de cognac
2 verres de vin blanc
3 cuillères de coulis de tomate
Huile d'olive
Sel & Poivre

Préparer et nettoyer les moules ; les mettre dans une cocotte puis couvrer.

Dès qu'elles s'ouvrent, couper le feu. Idem pour les palourdes. Réserver le liquide.

En même temps, préparer la picada : frire les amandes, l'ail et le pain dans une poêle avec de l'huile d'olive. Retourner jusqu'à ce que le tout soit bien doré. Mixer le tout avec du persil haché et réserver.

Dans une grande sauteuse avec de l'huile d'olive, saisir les poissons séparément. D'abord la lotte puis la disposer dans un plat en terre cuite qui va au four.

Continuer avec le cabillaud, les gambas, les langoustines.

Ouvrir les moules en gardant une coquille sur deux et les disposer dans le plat.

Réserver le jus de cuisson.

Pour les encornets, les mettre avec de la chapelure dans un sac plastique puis secouer pour les enrober.

Les saisir rapidement et les placer dans le plat.

Saler et poivrer à chaque étape.

Préparer ensuite le sofrito : utiliser une autre sauteuse.

Frire les oignons et l'ail mixés dans de l'huile d'olive. Ajouter le safran et le piment doux, le sel et le poivre, puis le coulis de tomate et laisser épaissir avec la chapelure.

Pour terminer la sauce, ajouter successivement le cognac, le vin blanc, l'eau des moules et les deux tasses de fumet de poisson dilué.

Quand la sauce commence à bouillir, la verser dans le plat de poisson.
Parsemer le plat de picada et enfourner au four préchauffé à 180° pour gratiner légèrement le tout.

Vous pouvez accompagner ce plat soit de riz, soit de pommes de terre vapeur.

Astuces :
Si la sauce est trop salée, il faut ajouter une pomme de terre coupée afin qu'elle absorbe le trop-plein de sel.

Utiliser de la chapelure de pain à la place de la farine (utilisée normalement) car la chapelure est plus digeste.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

ZARZUELA A LA PIED NOIR
SUZANNE SABINEU

Langoustines (compter 2 à 3/pers)
Gambas (compter 2 à 3 /pers)
1 à 2 queues de lotte
2 kg de moules d'Espagne
1 kg petits calamars (ou seiches)
2 à 3 poivrons rouges
3 oignons
3 gousses d'ail
5 belles tomates mures (ou 1 grosse boîte de tomates concassées)
Pignons de pin
Anisette (ou pastis)
Vin blanc sec
Safran vrai et colorant alimentaire safran
Piment d'Espelette
Persil
Citron
Aïoli
Pain à trancher et à griller
Sel & Poivre

D'une part faire ouvrir les moules dans un récipient et attendre.

Pendant ce temps, dans une grande poêle à paella faire revenir dans de l'huile d'olive les gambas, les langoustines, les petits calamars ou petites seiches.

Retirer, et dans cette poêle ajouter un peu plus d'huile et faire revenir 3 oignons émincés, 3 gousses d'ail écrasées et 2 ou 3 poivrons rouges coupées en morceaux, laisser cuire un peu et ajouter 4 à 5 tomates mures pelées et concassées (ou 1 grosse boîte de tomates concassées).

Ajouter 1 à 2 c à s de farine, bien mélanger.

Ajouter ½ l de vin blanc sec, ½ l d'eau, ainsi que l'eau des moules filtrée (pas toute l'eau des moules), bien mélanger.

Ajouter 2 doses de safran (le vrai) et 3 sachets colorants alimentaires safran, ½ verre de pignons de pin, 1 à 2 c à s d'anisette (ou pastis), laisser cuire ½ h, puis gouter et saler, poivrer et 1 pincée de piment d'Espelette.

Ajouter les langoustines, gambas, calamars (ou seiches), puis ajouter les moules (on peut laisser la ½ moule avec la chair) et ajouter la lotte coupée en morceaux de 2 cm d'épaisseur, laisser cuire jusqu'à la cuisson de la lotte (piquer avec un couteau la lotte pour voir si elle est cuite).

En fin de cuisson, garnir de persil haché et de tranches de citron.

Faire griller des tranches de pain, les frotter d'ail et ajouter dessus l'aïoli.

Servir 1 à 2 tranches par personne et recouvrir de la zarzuela.... Déguster accompagné d'un vin blanc sec bien frais.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ZARZUELLA DE PESCADO
MARIE JOE LOPEO

350 g de seiches
12 langoustines (ou grosses crevettes)
350 g de moules
350 g de morue dessalée (ou de la baudroie)
4 c à s d'huile d'olive
2 oignons
4 gousses d'ail
Persil
4 tomates
¼ l de vin blanc sec
1 c à s de Cognac
Piment fort
½ citron
Sel & Poivre

Nettoyer les fruits de mer.

Faire chauffer l'huile dans une marmite, mettre à dorer sur feu vif les seiches, les langoustines ou crevettes, les moules et la morue dessalée ou baudroie.

Au bout de quelques min quand les moules s'ouvrent, ajouter le persil et l'ail haché, les tomates coupées, le vin blanc, le Cognac le sel, le poivre et le piment.

Laisser cuire à gros bouillon sans couvrir pendant 20 min toujours sur feu vif.

Ajouter en fin de cuisson le jus de citron.

ZARZUELA
SIMONE GEA

2 kg de moules
Quelques clovis
Quelques palourdes
1 rouget (par personne)
1 tranche de merlu (par personne)
1 tranche d'imperador ou thon blanc (par personne)
1 sole (par personne)
1 ou 2 gambas (par personne)
4 oignons émincés finement
5 grosses tomates
1 c à s de piment rouge doux
25 pignons
25 amandes
Ail
Persil
1 petit verre de vin blanc sec
Cognac
Sel & Poivre

Une fois que tout est revenu, laisser mijoter 15 à 20 min.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ZALABIAS, ZLABIAS, Z'LABIYAS & VARIANTES

Voici l'histoire d'un délice aux origines mystérieuses : LA ZALABIA

La zalabia est l'une des douceurs les plus prisées durant le ramadan.

A ce jour, son origine demeure incertaine et plusieurs légendes circulent à son sujet.

En Algérie, c'est incontestablement Boufarik qui excelle dans la fabrication de cette confiserie. Quelques familles de la ville, comme les Chenoun et les Aksil, perpétuent la tradition depuis plus d'un siècle.

Certains renvoient son origine à l'Andalousie, d'autre au pays du Chem, la Syrie.

Selon l'une des légendes qu'on raconte, un pâtissier andalou aurait versé malencontreusement la pâte, préparée pour confectionner un autre gâteau, dans de l'huile bouillante de friture et se serait alors écrié en voyant se former dans sa poêle la silhouette de la future et inattendue zlabia : "Hadhi zalla biya" qu'on peut traduire par : "C'est une véritable catastrophe" !

Une autre histoire racontée qui se passe aussi en Andalousie : un grand roi, probablement le grand-père de Boabdil, aurait demandé aux plus grands chefs cuisiniers de créer un nouveau gâteau qui soit original, riche et fin, pour la rupture du jeûne.

Les cuisiniers se mirent au travail et lorsqu'ils finirent, fiers de leur nouvelle recette, ils s'empressèrent de faire goûter au roi ce magnifique gâteau "sans nom". Le coucher du soleil approchant, les cuisiniers ne voulant pas arriver en retard au palais royal pour la rupture du jeûne, se mirent à courir avec les plateaux de ce gâteau posés sur leurs têtes. Quand soudain, l'un d'eux glissa avec le plateau le plus garni, il se mit alors à crier : "Ya rabi, zelabia, zelabia, zelabia…", ce qui approximativement signifie : "Ô mon Dieu, il (le plateau de gâteau) a chuté (ou a glissé)".

Arrivés au palais, le roi, conquis par la douceur et la délicatesse de ce gâteau, mais également pris par un grand fou-rire, baptisa ce gâteau zlabia.

D'autres légendes attribuent la recette de ce gâteau au musicien Abdourrahman Ibnou Nafaâ Ziriab qui, obligé de fuir la cour de Haroun Al Rachid, entreprend alors un long voyage qui le mènera de Baghdad jusqu'en Andalousie en passant par l'Afrique du Nord. Au passage, il fait une escale prolongée en Tunisie, dont il étudie la musique et invente une sucrerie de pâte qui porta son nom : el ziriabia. Ce nom d'origine a été par la suite falsifié et déformé pour donner zlabia.

On raconte encore que l'invention de la zlabia s'est faite par hasard, alors qu'un pâtissier (tunisien pour certains, turc pour d'autres) avait raté sa pâte à pain qui était trop liquide. Il dira alors la phrase qui sera au futur à l'origine du nom de cette gourmandise : "Zella Bia" qui signifie je "l'ai raté". Il la fait donc cuire dans une huile de friture, avant de la tremper dans un sirop de miel, et c'est ainsi qu'elle est devenue une sucrerie très appréciée.

Quoi qu'il en soit, l'origine de la zlabia demeure un mystère entier, en attente d'être étudiée de près pour retrouver sa genèse. Et en attendant, il faut juste continuer de la déguster.- avec modération - durant le mois sacré du Ramadan.

Le poète Ibn Al-Roumi, originaire de Baghdad parle de la zlabia dans ses vers et évoque cette pâte blanche qu'il compare à "l'argent", et une fois cuite et imprégnée de miel se métamorphose en "or".

Mounir Charifi

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

ZALABIAS
MICHELE DUTEIL RANDALAS

500 g de semoule fine
10 g de levure de boulanger (fraîche)
1 pincée de sel
Huile pour la friture

Pour le miel :
500 g de sucre
2 grands verres d'eau
1 pincée de poudre d'alun
½ dose de safran
Quelques gouttes d'extrait de vanille (ou une pincée de vanille en poudre)

Dans un récipient, mélanger la semoule et le sel.

Ajouter la levure délayée dans un peu d'eau.

Mouiller d'eau tiède (environ 1 bol et ½) et travailler à la cuillère en bois, jusqu'à obtenir une pâte liquide.

Laisser reposer 30 min.

Pendant ce temps, préparer le miel de z'labya.

Mettre sur le feu, une casserole avec le sucre, l'eau, l'alun, le safran et la vanille.

Cuire à feu moyen, jusqu'à ce que le sirop épaississe. Tenir au chaud.

Verser la pâte dans une poche à douille à entonnoir large et la verser dans la friture chaude en formant des serpentins ou des colimaçons en les retournant pour qu'ils cuisent uniformément.

Les retirer à l'écumoire et les tremper dans le sirop, avant de les dresser sur le plat de service.

N'ayant pas retrouvé ma poche à douilles habituelle, je n'ai pu faire que des zigouigouis.

Donc, pas de serpentins et encore moins de colimaçons, mais bon... cela n'enlève rien au bonheur de les déguster

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

VARIANTES

ZLABIA

250 g de farine de blé
20 cl d'eau tiède
10 g de levure de boulanger
2 g de safran en poudre (ou colorant alimentaire rouge et jaune, ajuster en fonction)

Miel liquéfié :
100 g
150 g de sucre (mettre l'eau et le sucre à bouillir dans une casserole, puis cuire pendant 5 min. Ajouter ensuite le miel et l'eau de fleur d'oranger, puis laisser tiédir)
6 cl ou 1 c à c d'eau de fleur d'oranger
1 l d'huile de friture

Préparation de la pâte :

Mélanger la farine et la levure délayée dans l'eau tiède.

Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Filmer cette pâte au contact et la laisser reposer pendant 2 h.

Certains préconisent au frais.

Mélanger l'appareil et ajouter le safran/colorant.

Remettre ensuite un film/tissu au contact et laisser de nouveau reposer durant 1 h.

La pâte doit doubler de volume.

Pour la cuisson :

Préchauffer une friteuse à 180°.

Placer la pâte dans une poche à douille.

Former ensuite des spirales de pâte (en partant de l'extérieur) directement dans l'huile chaude et les laisser cuire jusqu'à obtenir une légère coloration.
Egoutter les zlabias sur une plaque garnie de papier absorbant, puis les plonger dans le sirop tiède/miel et les déposer sur une petite grille.

Les laisser asser longtemps dans le sirop/miel pour qu'elles soient bien imprégnées.

Prévoir un plat suffisamment grand pour les accueillir.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ZLABIAS
RACHEL KOIN

500 g de farine
½ c à c de levure de boulanger (ou bien, pour plus de facilité, prendre un sachet de briochin)
1 sachet ou 2 de safran pour colorer
½ l d'eau tiède
Huile pour friture
A peu près 1 kg de miel
1 c à s de jus de citron
½ c à c de sel

Diluer la levure dans un peu d'eau tiède.

Dans un robot mettre la farine, le sel, le safran et la levure diluée.

Mélanger le tout puis ajouter l'eau tiède, faire tourner le robot jusqu'à obtenir un mélange liquide.

Laisser ce mélange reposer pendant une nuit entière jusqu'à ce qu'il triple de volume.

Faire chauffer l'huile et à l'aide d'un entonnoir rempli de ce mélange, faire des formes arrondies en escargot, directement dans l'huile chaude.

Faire rougir des deux côtés, puis plonger dans du miel parfumé au jus de citron.

Egoutter et présenter dans un plateau.

Bien égoutter après friture sur du papier absorbant.

Il faut un entonnoir si possible avec l'anneau pour mettre votre pouce et pas de gros bout, plutôt fin et long.

Il faut bien battre au robot pour éviter les grumeaux

ZLABIAS
MARCELLE SCARINGELA-RHODES

Pour environ 13/14 zlabias

110 g de farine tamisée
110 g de semoule extra fine
8 g de levure sèche
20 g d'huile
½ c à c de sel

Mélanger les ingrédients, ajouter progressivement 235 g d'eau tiède.

Mélanger et ajouter du colorant alimentaire (rouge ou orange… ici du rouge), 1 c à s (au juger).

Pas de repos pour la pâte, la mettre dans une poche à douille.

Faire des cercles dans l'huile chaude.

Egoutter les zlabias sur du papier absorbant puis les tremper dans un mélange miel/fleur d'oranger (proportion au pif).

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ZLABIA DE BOUFARIK
HASSINA SCHUBERT

200 g de grosse semoule
200 g de semoule fine
400 ml d'eau tiède
1 c à s de levure boulangère
1 pincée de sel
1c à s d'huile
1c à c de sucre
½ c à c de levure chimique
Sirop
Eau de fleur d'oranger

Mettre dans un saladier la grosse semoule (mais vraiment grosse, celle qu'on utilise pour les kalbelouz), la semoule fine, l'eau tiède, la levure boulangère.

Mélanger le tout à la cuillère et laisser lever 48 h, en la dégazant de temps à autre, à chaque fois que la pâte lève.

Au bout de 48 h, ajouter le sel, l'huile, le sucre, et la levure chimique.

Mélanger à la cuillère, puis au mixer. Laisser reposer 1 h, en couvrant, puis dégazer à la cuillère.

Pour verifier la bonne consistance, verser la pâte dans un entonnoir. Il faut que la pâte sorte facilement, sans être ni épaisse, ni trop liquide, un peu comme les crèpes.

Chauffer l'huile dans une poêle, cuire les zlabia à température moyenne en faisant des allers-retours avec l'entonnoir pour obtenir la forme, et terminer en faisant un trait horizontal.

Cuire les 2 côtés pour bien dorer et les plonger directement dans un sirop pas trop épais, allégé à l'eau de fleur d'oranger.
A défaut d'entonnoir, utiliser une bouteille plastique à embout long et pas trop large.

ZLABIA
DANY ARESPOULLIER

200 g d'eau
100 g de farine
100 g de semoule fine
20 g de beurre fondu
3 pincées de sel
8 g de levure fraiche
Colorant :
1 c à c de curcuma
½ c à c de paprika doux
1 poche à douille avec une douille de 5mm

Pour l'enrobage :
Miel
3 c à s d'eau de fleur d'oranger
Huile pour la friture

Diluer la levure dans l'eau tiède, ajouter la farine, la semoule, le sel, le beurre et le curcuma.

Mélanger le tout au robot pendant 3 à 4 min.

Laisser la pâte reposer environ 15 min.

Verser la pâte dans la poche à douille.

Préparer un récipient pour le miel et la fleur d'oranger.

Faire chauffer l'huile (pas trop chaude).

Faire des cercles en les commençant par le milieu. Faire dorer de chaque côté.

Ensuite les mettre dans le miel.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

Z'LABIYA
(la vraie zlabia d'Algérie)

120 g de farine
5 g de levure de boulanger
500 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
Eau
Huile pour friture
Curcuma

Commencer par délayer la levure dans un verre d'eau tiède.

Délayer également le curcuma dans un peu d'eau tiède et le mélanger à la farine.

Joindre la levure délayée ainsi que le sel.

Remuer le tout et laisser lever pendant 8 h.

Ensuite, préparer un sirop avec le sucre et ½ l d'eau.

Faire le sirop jusqu'au stade de "perle" : pour cela verser une goutte du sirop sur une assiette, si la goutte tient c'est bon, si elle s'écrase il faut continuer à faire cuire.

Le réserver au chaud.

Faire chauffer l'huile de friture dans une friteuse.

Lorsque celle-ci est bien chaude, utiliser un entonnoir dont l'embout est de 2 cm de diamètre et verser un peu de pâte dans cet entonnoir en donnant la forme d'une spirale plus longue que large et fermée au milieu.

Enfin, retirer les gâteaux lorsqu'ils auront pris une belle couleur dorée, les plonger dans le sirop chaud et laisser absorber 15 min environ.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ZELIGE

SAMIRA TAHAROUNT

100 g d'amandes en poudre blanche
100 g de noisettes en poudre
100 g de sésame doré
1 paquet de petit beurre
1 boîte de lait concentré sucré
50 g de beurre
3 c à s de fleur d'oranger

Glaçage
200 g de chocolat praliné
2 c à s d'huile
200 g de chocolat lait
2 c à s d'huile

Déco, sucre glace avec 3 c à s d eau

Préparer votre pâte en mélangeant tous les ingrédients, amandes, noisettes, sésame, biscuits (les mixer avant soit en poudre soit concassé après).

Ajouter la boîte de lait concentré sucré, le beurre et la fleur d'oranger.

Bien pétrir la pâte.

Prendre une feuille de cuisson ou papier sulfurisé et étaler la pâte en laissant une bonne épaisseur.

Une fois la pâte bien étalée, mettre une petite couche de beurre dessus pour qu'elle soit bien lisse.

Préparer le premier glaçage avec le chocolat et l'huile.

Faire chauffer pas longtemps au micro-ondes.

Mélanger bien pour que ce soit bien liquide.

Verser sur la pâte et laisser refroidir au moins une heure au frigo.

Prendre le gâteau dans le frigo, le retourner sur une autre feuille de papier sulfurisé ou papier cuisson.

Préparer votre deuxième glaçage avec le chocolat, l'huile passée un petit peu au micro-ondes et renversée sur le gâteau.

Prendre le sucre glace dans un petit bol, le mélanger avec les 3 c à s d'eau.

Le mettre après dans un petit sac de congélation, couper un petit coin à l'extrémité, et faire des tresses sur le gâteau.

Mettre le gâteau au frigo une heure et après le couper en carrés ou en losanges.

Il y a plusieurs façons de faire ce gâteau :
Avec des cacahouètes
Avec que des biscuits
Avec des fruits secs

Plusieurs sortes de chocolat
Chocolat blanc
Chocolat praliné
Chocolat noir
Chocolat au lait

Ce gâteau se réserve au frigo, il peut être consommé pendant une semaine

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds Noirs

ZEZETES

HUGUETTE BOUDIN

Pour ceux et celles qui ne connaissent pas l'origine de la recette des zézètes.

La Zézette est une spécialité typique de Sète. Ce biscuit gorgé de soleil arrive tout droit d'Oran en Algérie.

Œuf, farine, vanille et vin rosé, voilà les ingrédients indispensables à sa réalisation. Retour sur une success-story familiale !

Gaston Bentata, 68 ans, est né à Oran, en Algérie. D'un père boucher et d'une maman excellente cuisinière, il est l'inventeur de la Zézette de Sète, ce biscuit à la connotation aussi bien sucrée que salée, puisant ses origines dans son Algérie natale.

Il démarre la fabrication artisanale en 1978.

C'est à Frontignan que Gaston Bentata a ramené d'Oran la recette que faisait sa maman.

Ce biscuit d'origine pieds-noirs a en effet bercé toute son enfance. "Ma mère était une excellente cuisinière et aimait particulièrement nous gâter en confectionnant de merveilleux biscuits" explique l'artisan biscuitier.

Attaché aux traditions, Gaston Bentata souhaite partager ces douceurs issues de vieilles recettes familiales et démarre la fabrication artisanale en 1978. "L'aventure des Zézettes a véritablement commencée en 1982, dans la cuisine familiale où ma femme préparait quelques biscuits. Nous avons commencé à les vendre sur un étal des Halles de Sète où nous vendions des produits de confiserie" raconte Gaston.

Un nom inspiré par ses clients :

Le succès grandissant, il décide de les commercialiser dès 1994 et fonde alors son entreprise "La Belle Epoque". En 1995, Gaston décide de rebaptiser ce fameux biscuit qui devient alors "la Zézette de Sète", un nom peu commun inspiré par ses clients. "Les gens l'ont très vite nommé ainsi du fait de sa forme allongée, évocatrice" sourit Gaston.

Une recette réalisée avec des produits locaux :

La recette de la zézette est assez classique : du beurre, du sucre, de la farine de la vanille, "mais le secret tient dans l'ajout d'un peu de vin rosé, qui donne au biscuit ce petit goût acidulé si particulier" précise le biscuitier.

A l'origine, le vin était blanc, mais c'est Antoine, le fils de Gaston qui a décidé de le remplacer pour donner une teinte pastel aux biscuits. "Le vin colore les biscuits mais leur donne aussi une texture plus soyeuse. Avec de l'eau, le biscuit serait beaucoup plus dur" explique Gaston.

Un vin rosé de Vendargues uniquement :

Les Zézettes sont réalisées à base de vin rosé issu de la cave coopérative de Vendargues. "Il faut en moyenne plus de 1 000 litres par mois pour réaliser près d'un million de zézettes. Nous produisons environ 50 000 Zézettes par jour" souligne l'artisan.

D'ailleurs pour Gaston, l'accord parfait pour déguster comme il se doit les fameuses Zézettes est… un verre de rosé. Tout simplement !

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

ZEZETTES DE SETE
HUGUETTE BOUDIN

550 g de farine
1 verre de rosé (ou blanc)
1 verre d'huile (moitié arachide, moitié olive)
1 sachet de levure
1 sachet ou 2 de sucre vanillé

Mélanger le vin, l'huile et le sucre vanillé.

Mélanger la farine et la levure. Incorporer la farine dans les liquides sans trop travailler la pâte.

Façonner des petits boudins avec les extrémités pointues.

Faire cuire sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pendant environ 20 min à 180°.

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs

TRUCS, AIDES & ASTUCES CULINAIRES

EQUIVALENCES ARRONDIES DES TEMPERATURES DU FOUR

Thermostat	Celsius °C	Signification
Thermostat 1	30	Étuve / Four tiède
Thermostat 2	60	Étuve / Four très très doux
Thermostat 3	90	Doux / Four très doux
Thermostat 4	120	Doux
Thermostat 5	150	Doux
Thermostat 6	180	Chaud / Four moyen chaud
Thermostat 7	210	Chaud
Thermostat 8	240	Très chaud
Thermostat 9	270	Très chaud
Thermostat 10	270	Four brûlant

TEMPERATURE DES HUILES POUR LA FRITURE :

180° C maximum
170° C maximum pour l'huile de tournesol
160° C maximum pour l'huile de pépins de raisin

QUELQUES EQUIVALENCES EN TASSE :

Farine = 130 g
Sucre = 245 g
Beurre = 240 g
Pépites de chocolat = 125 g
Noisettes = 100 g
Tasse (0,25 l)

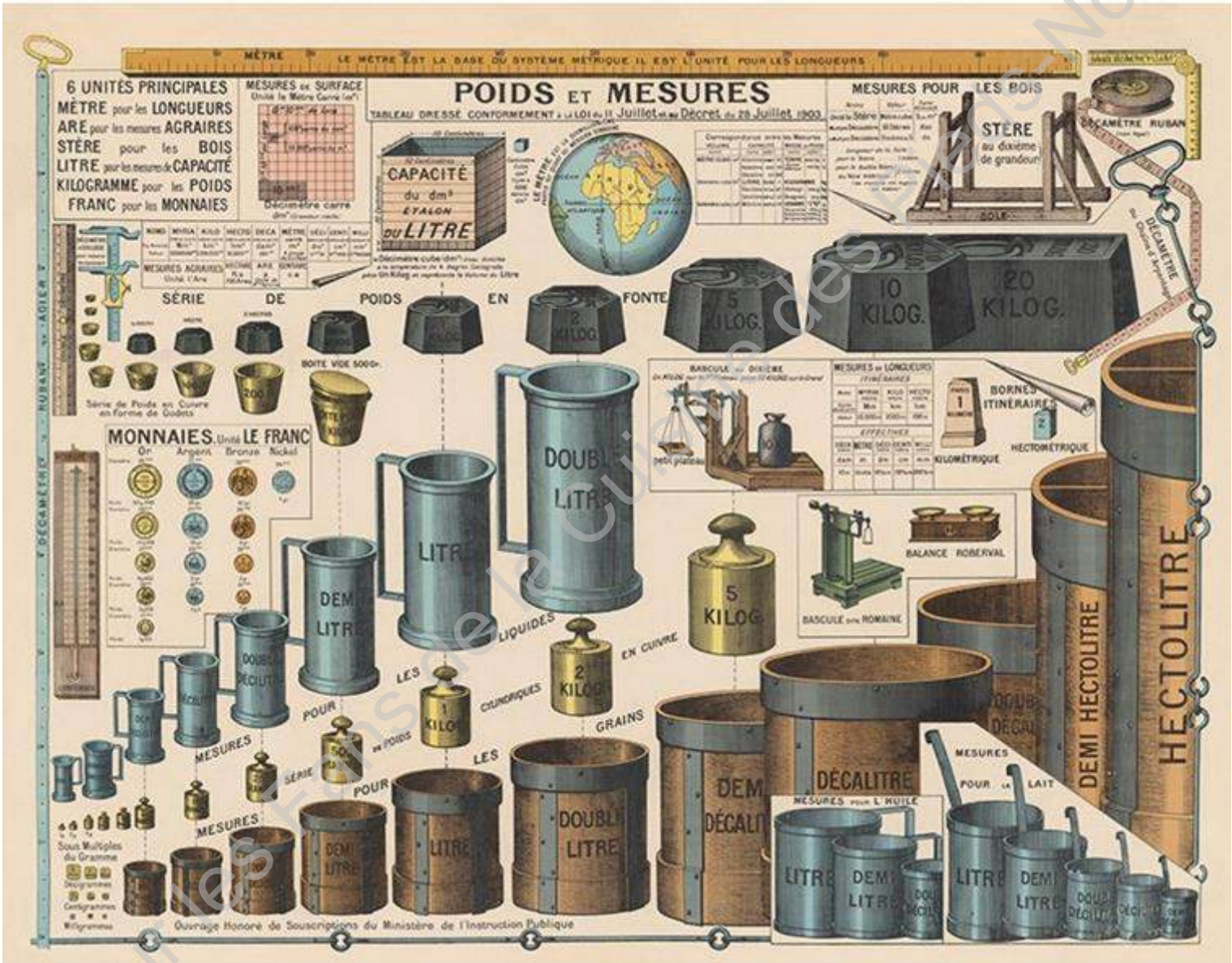
MESURE DES LIQUIDES :

Tasses	Centilitres (cl)	Millilitres (ml)
1 c à s	1.5	15
2 c à s	3	30
¼ de tasse	6	60
	10	100
½ tasse	12	120
	12.5	125
	15	150
¾ de tasse	20	200
1 tasse	25	250
2 tasses	50	500

TABLEAU DE CONVERSION : LEVURE SECHE/LEVURE FRAICHE

Levure sèche	Levure fraîche	farine 755 ou T65
en grammes	en grammes	en grammes
1	2.5	80
2	5	170
3	7.5	255
4	10	340
5	12.5	420
6	15	500
7	17.5	580
8	20	670
9	22.5	750
10	25	840
11	27.5	920
12	30	1 000

Pour les Fans de la Cuisine des Pieds-Noirs



Pour les Fans de la Cuisine des Pays-Noirs

© Groupe Facebook - Pour les fans de cuisine PN/ CB /